



# Rheinischer Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Düsseldorfer Kartoffelsalat nach Tanja Schreiber, der rheinischen Kartoffelkönigin 2012.

## Zutaten

- 1 kg fest gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 400 g Fleischwurst in Blättern oder Würfeln
- 5 hart gekochte Eier, gewürfelt
- 3-4 mittelgroße Gewürzgurken in Scheiben
- 3 El Mayonnaise, nach Möglichkeit selber gerührt
- 1/2 Tl Mostard / Senf
- Etwas Gurkenwasser
- 1 El Weinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die noch warmen Kartoffelscheiben, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

### Schritt2

Das Gurkenwasser, Senf und Weinessig unter mengen, dann folgt die Mayonnaise. Die Fleischwurst, die Eier und die Gurken unterheben.

**Rezeptart:** Düsseldorfer Rezepte, Grillrezepte, Rheinisch, Salate zum Grillen

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)592,75

- Eiweiß (g)22,97
- Fett (g)38,45
- KH (g)37,46
- Cholesterin (mg)337,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-kartoffelsalat/>