

Rezept Kartoffelsalat mit Bockwurstchen



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Ihr benötigt: | |
| 1kg Kartoffeln | 8 Bockwurstchen |
| ¼ Fleischwurst vom Ring | |
| 1 Zwiebel | |
| 1 Glas mittelgroße Gewürzgurken | |
| 250g Mayonaise | |
| 3 Eier | |
| 2 EL Senf | |
| Pfeffer | |
| 1TL Rinderbrühe | |
| Petersilie oder Schnittlauch | |

Zunächst die Kartoffeln als Pellkartoffeln bissfest garen und abkühlen lassen. Die Eier zeitgleich kochen, abschrecken und ebenfalls abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Dressing herrichten. Hierfür die Zwiebel, die Gurken und die Fleischwurst fein würfeln und mit Mayonnaise, Senf, der Rinderbrühe, einer Prise Pfeffer und 2/3 des Gurkenwasser in einer großen Schüssel vermengen. Die Soße sollte pikant schmecken, jedoch nicht zu fest und nicht zu flüssig sein. Das restliche Gurkenwasser zur Seite stellen falls der Salat zu fest wird.

Nun die abgekühlten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, die Eier ebenfalls pellen und in feine Stückchen schneiden. Beides unter das Dressing heben.

Der Salat sollte einige Stunden, am besten über Nacht, durchziehen und vor dem Servieren noch einmal mit dem restlichen Gurkenwasser, Senf und Pfeffer abgeschmeckt werden. Etwas Petersilie oder Schnittlauch fein hacken und darüber geben.

Als Beilage die Bockwurstchen in heißem Wasser erwärmen, (nicht kochen!) und beides zusammen servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

