

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Würstchen

Anzahl: 10 Personen

Gattung: Salat, Würstchen, Fleisch, Mayonnaise, Gemüse

250 g	Möhren	100 g	Perlzwiebeln
200 ml	Gemüsebrühe		- mit Sud
150 g	TK - Erbsen	1	Essl. Mayonnaise
500 g	gekochte Pellkartoffeln		-80%
	- vom		Salz
	- Vortage, fest kochende		Pfeffer
6	Wiener Würstchen	4	Essl. Öl
	-500g	1	Bd. Petersilie

Möhren putzen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten in der kochenden Brühe garen. Erbsen nach 4 Minuten zugeben. Abgießen, dabei die Brühe auffangen.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, mit der heißen Brühe übergießen und 30 Minuten ziehen lassen.

Würstchen schräg in Scheiben schneiden. Vier El. Zwiebelsud mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen.

Petersilie (bis auf zwei El.) hacken. Mit den Würstchen, abgetropften Perlzwiebeln, Möhren, Erbsen und Sauce zu den Kartoffeln in der Brühe geben.

Eine Stunde durch ziehen lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Petersilie bestreuen.