

# Kartoffelsalat Rezepte

## Kartoffelsalat Mit Ei

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Salat, Ei, Kartoffeln, Gemüse

---

|        |                                                   |              |
|--------|---------------------------------------------------|--------------|
| 1      | kg Kartoffeln (fest kochende<br>- mit Geschmack!) | 20 ml Essig  |
|        |                                                   | 40 ml Wasser |
| 100 g  | Zwiebel                                           | Salz         |
| 2      | Ganz frische Eigelb                               | Pfeffer      |
| 150 ml | Öl                                                |              |

---

1. Kartoffeln ungeschält in Salzwasser kochen.
2. Abschütten und ganz auskühlen lassen.
3. Kartoffeln pellen und in keine Stücke schneiden (5mm).
4. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, mit den Kartoffeln mischen.
5. Kochendes Wasser (vor hundert Jahren musste man das wohl machen) und Essig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Öfter umrühren.
6. Mayonnaise: Zimmerwarmes Eigelb nach und nach mit dem Öl verrühren, bis eine cremige Mayo entstanden ist, über die Kartoffeln geben, umrühren, abdecken und weitere 24 Stunden kühl stellen, dabei immer wieder umrühren. Fertig.
7. Vor dem Servieren unbedingt 1 Stunde temperieren lassen, sonst schmeckt das Ganze nicht! Vorsicht !!!: rohes Eigelb, schnell verzehren, was eigentlich kein Problem sein sollte.