

# Kartoffelsalat mit Nuss-Schinken (1)

Ich liebe Kartoffelsalat seit meiner Kindheit.

Zutaten



Resultat



Resultat



Rezept 

# Kartoffelsalat (2)

## Kartoffelsalat

Kartoffeln

2 Zwiebeln

Mayonnaise

Senf

1 Bouillon-Würfel

4 Eier

3 Sauerrahm (a 180g)

Salz

Pfeffer

Salatgewürz

Essig

Nuss-Schinken (1kg)

## Kartoffelsalat

### Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln schälen und waschen

Kartoffeln in mundgerechte Scheiben/Stücke schneiden

Kartoffelstücke kochen in Wasser mit Bouillon-Würfel, ca. 10 – 15 min

Kartoffelstücke abgiessen und gut ausdampfen lassen

Sauce daruntermischen (siehe Zubereitung unten)

Soweit wie gewünscht auskühlen lassen

### Zubereitung Sauce

Zwiebeln in kleine Stücke schneiden in Essig einlegen

Eier hart kochen, 10 min in siedendem Wasser

Eier in Würfel schneiden (noch nicht dazumischen)

Zwiebelstücke mit Sieb vom Essig trennen

Sauerrahm in Schale anrichten und mit Zwiebelstücken, Mayonnaise, Senf,

Salz, Pfeffer, Salatgewürz vermischen

Erst im letzten Schritt die Eier hinzugeben

### Zubereitung Schinken

Schinken in Verpackung im Wasser sieden (ca. 7min pro 100g oder gemäss

Angaben auf Verpackung)

Schinken in Scheiben schneiden und anrichten



# Kartoffelsalat (3)

## Zubereitung Kartoffeln, Sauce und Schinken



Zwiebeln klein schneiden



Zwiebel bereitstellen



Kartoffeln schneiden



Gekochte Eier



Saucezutaten beifügen



Sauce mischen



Kartoffeln ausdampfen



Schinken kochen



# Kartoffelsalat (4)

## Anrichten

