

Rezept

# Kartoffel-Wienerle-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Wienerle-Salat, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Pellkartoffeln vom Vortag	<b>350 g</b> Wiener Würstchen
<b>1</b> Salatgurke	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>5 Zweige</b> Dill	<b>250 ml</b> Öl
<b>1</b> frisches Ei	<b>1 TL</b> Senf
Salz	Pfeffer
<b>250 ml</b> Milch	<b>4 EL</b> Essig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal, 92 g F, 17 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Würstchen schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben.
2. Öl, Ei, Senf, Salz und Pfeffer - alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt - in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen.
3. Die fertige Mayonnaise mit der Milch und dem Essig glattrühren, kräftig abschmecken und über die Salatzutaten verteilen. Alles locker durchmischen und den Salat vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.