

## Eiersalat nach DDR-Rezept



Foto folgt.

Einen Eiersalat selber machen geht ganz einfach, es sind nur wenige Zutaten. Er ist ein Klassiker fürs Abendbrot oder jede Familienfeier. Hier nach Omas DDR-Rezept, schmeckt einfach oberlecker und nach Kindheit.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

8 Eier in ausreichend Wasser 12 min hart kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Eier schälen und mit einem Messer in kleine Würfel schneiden.

---

3 EL Mayonnaise  
3 EL saure Sahne  
1 EL Essig  
½ TL Bautzner Senf  
(mittelscharf)  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Paprikapulver in einer separaten Schüssel gut vermischen.

---

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Diese unter die Soße rühren.

---

Die Soße über die Eier gießen und alles vorsichtig mit zwei Löffeln vermengen. Dann abdecken und für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

---

**Tipp** man kann den Eiersalat auch mit Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke oder Schinkenwürfel abwandeln bzw. verfeinern.

---