

## Lausitzer Kartoffelsalat



Der Lausitzer Kartoffelsalat, ist auch wegen der Vielzahl seiner Zutaten als Lausitzer Hochzeits-Kartoffelsalat bekannt, serviert mit Wiener Würstchen, Bockwurst, Spiegelei oder auch zu Fisch und Bouletten ist immer eine gute Wahl, nicht nur zu Hochzeit. Na dann, wohl bekomm's und guten Appetit.

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

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln 1 EL Salz	Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 14 min garkochen und abkühlen lassen. Jetzt sind es Pellkartoffeln.
2 Eier	10 min hart kochen, pellen, vierteln und in Scheiben schneiden.
Pellkartoffeln	schälen und würfeln.
1/2 Bund frischer Blattpetersilie und Dill (oder jeweils 1 gehäufte TL TK)	abzupfen, fein schneiden und leicht unterheben.
1/2 Salatgurke	schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln.
2 Tomaten	längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
1 mittlere Zwiebel	in kleine Würfel schneiden.
2 Möhren	schälen und fein hobeln.
1 säuerlicher Apfel	schälen und grob hobeln.
200 ml Sauerrahm (saure Sahne) 150 g Joghurt 2 TL Salz	zu einer Salatsoße verrühren.



1 Prise Zucker  
1 TL Bautzener Senf  
mittelscharf  
1 gehäufter TL  
geriebener Meerrettich

---

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen und 1-2 h ziehen lassen.

---

**Tipp** vor dem Servieren mit etwas gehobeltem Meerrettich oder Kren bestreuen.

---