

## Sächsischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise



Foto folgt.

Keine Familienfeier ohne einen Kartoffelsalat! Aber auch zu Weihnachten, mit Bockwurst, Wiener oder Fisch, ein Klassiker an Heilig Abend. An Silvester, zu Feiern oder zur Grillparty, der Kartoffelsalat mit Mayonnaise durfte bei uns nicht fehlen.

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

1 kg Kartoffeln 1 EL Salz	mit Schale in Salzwasser ca. 14 min garkochen und abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
100 g Gewürzgurken 100 g Fleischwurst 1 hart gekochtes Ei	die Gewürzgurke, die Fleischwurst und das Ei in kleine Steifen schneiden.
1 Zwiebel frischer Dill	die Zwiebel und den Dill klein schneiden oder hobeln.
250 g Mayonnaise etwas Gurkenbrühe Salz, Pfeffer	alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Nochmals abschmecken und ein Schuss Gurkenbrühe dazu. Das Ganze mindestens 4 Stunden ziehen lassen, besser aber bereits am Vortag zubereiten.
<b>Tipp</b>	wer es etwas kalorienarmer möchte, ersetzt die Mayonnaise durch Salatsauce