Ritas Kartoffelsalat

PORTIONEN: 10-12 BLUMENKOHLBRATLINGE

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

2 kg festkochende Kartoffeln 1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Essig
1 TL Senf
250 g gute Mayonnaise
2 Eier
4–5 EL Mehl (nach Bedarf Semmelbrösel für Bindung)
Salz und Pfeffer
1 TL Paprikapulver (optional)
2 EL frische Kräuter nach Wahl
Öl zum Braten

Zubereitung

Am Vortag die geschälten Kartoffeln ca. 15–20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Danach in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und für einen Tag kühl stellen.
Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Die Salatsauce aus Zwiebeln, Essig, Senf, Mayonnaise, Joghurt, 2 EL Gurkenwasser und ggf. etwas Gemüsebrühe herstellen. Sauce über die am Vortag gekochten Kartoffeln geben.
Gewürfelte Gürkchen, gehackte Petersilie und Schnittlauch unterheben. Mit mehr gehackten Kräutern und gepellten, geviertelten Eiern garnieren.

Lindchen schmeckt