

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.
