

Rheinischer Kartoffelsalat

Cremig. Deftig. Und mit ganz viel Mayonnaise. Rheinischer Kartoffelsalat ist gehaltvoll aber dafür auch besonders lecker. Perfekt wird er vor allem dann, wenn man die Kartoffeln noch warm schält und direkt mit dem Dressing vermengt. Ich mache ihn nach dem Rezept meiner Mama. Und gefragt ist dieser Kartoffelsalat eigentlich immer. Ob Picknick, Weihnachten, Sommerparty oder einfach Zwischendurch: von diesem Salat bekommst du nicht genug.



Rheinischer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 2,8 Kilo Kartoffeln (festkochend) | 500 Gramm Salatmayonnaise | 8 Teelöffel Senf | 4 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel hellen Essig | 2 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 75 Milliliter Kondensmilch | 50 Gramm Schnittlauch | 8 Eier



Rheinischer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Kartoffeln ungeschält gar kochen (je nach Größe circa 20 Minuten). 2. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. 3. Währenddessen Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen. 4. Kartoffeln noch warm schälen, in Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Dressing vermengen. 5. Während der Kartoffelsalat durchzieht Eier sechs Minuten lang weichkochen. 6. Kartoffelsalat mit den Eiern servieren.

Hierzu passen hervorragend: [Fischfrikadellen](#), [Schinkenröllchen](#) und [Schichtsalat](#)! Probier auch meinen [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#), meinen [veganen Kartoffelsalat](#), meinen [Kartoffel-Gurken-Salat](#) und meinen [griechischen Kartoffelsalat](#)! Jetzt noch mehr [Salate](#), [Rezepte mit Kartoffeln](#) und [Hausmannskost](#) aller Art entdecken.

Nährwerte/Portion: 667 Kalorien | 38,8 Gramm Fett | 64,8 Gramm Kohlenhydrate | 15,2 Gramm Eiweiß