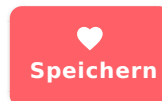


... > Menüart > Salat > Eier & Käse


# Eier-Kartoffelsalat




★★★★☆ **4.56** (230 Bewertungen)

 **201** Kommentare

 20 Min.

 normal

 29.03.2012

---

**Weitere Rezepte - genauso gut!**

---

## Zutaten

3



Portionen

5 Ei(er), hart gekocht

700 g Kartoffel(n)

125 ml Fleischbrühe, warme

3 EL Essig

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n)

60 ml Crème fraîche

1 EL Senf, scharfer

Schnittlauch oder Dill

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß in Scheiben schneiden. Fleischbrühe, Essig, Salz und Pfeffer mischen, über die Kartoffeln gießen und durchrühren, 30 min ziehen lassen.

Die Eier klein hacken, die Zwiebel in feine Ringe schneiden, den Schnittlauch in Röllchen schneiden (oder Dill fein hacken) und alles über die Kartoffeln streuen. Crème fraîche mit Senf verrühren und unter den Kartoffelsalat rühren, abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.

## Rezept von

mima53

## Weitere Rezepte von mima53

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

10.07.2021 16:28

[\\_Reini\\_](#)

Hallo,  
der Kartoffelsalat war sehr lecker und eine schöne Alternative zuden doch meist recht fettigen Standards (jedenfalls die ich so kenne). Danke für das lecker Rezept😊

[Antworten](#)

---

14.05.2021 18:50

[NeuerWeg](#)

Ich habe heute dieses Rezept ausprobiert und bin begeistert. Super lecker und nicht zu trocken. Ich war auf der Suche nach dem optimalen Kartoffelsalatrezept.

Ich denke, nun habe ich es gefunden.

**Antworten**

---

25.04.2021 21:06

byedoggy

Sehr lecker und schnell gemacht. Habe noch eine gelbe Paprika rein geschnitten und mit selbst gemachtem Chili - Gewürz abgeschmeckt. Gibt es definitiv wieder. Gruß aus NRW

**Antworten**

---

10.04.2021 13:00

Kondimaus06

Frisch und lauwarm sehr lecker.

Wir hatten Fischstäbchen dazu.

**Antworten**

---

08.03.2021 18:34

idysi

Vor kurzem in Ernährungslehre gelernt, dass manche Kombinationen von Nahrungsmitteln eine besonders hohe biologische Wertigkeit der beinhalteten Proteine haben. Z.B. Kartoffeln und Eier. Oder Eier und Milchprodukte. Habe daraufhin nach passenden Rezepten gesucht und bin auf dieses hier gestoßen: Kartoffeln + Eier + Milchprodukt! Das musste ich einfach ausprobieren. Hohe biologische Wertigkeit der Proteine, einfach zuzubereiten und sehr gut geschmeckt hat es uns auch noch. Wird definitiv in mein Standardrezeptrepertoire aufgenommen.

**Antworten**

---

---

AkinomReib

Wenn man die Zwiebelwürfel mit heißer Brühe übergießt sind sie bekömmlicher als roh. Ansonsten mache ich den Kartoffelsalat auch so und er kommt gut an, auch im Winter zu Kassler oder Fleischkäse.  
Gruß aus Baden!

**Antworten**

---

13.02.2019 19:59

HeidiHungerHat

Super, danke für den Tipp

**Antworten**

---

13.02.2019 19:59

HeidiHungerHat

Super, danke für den Tipp

**Antworten**

---

02.08.2012 17:10

Schnittchen1074

Hat mir sehr lecker geschmeckt. Danke für das Rezept.

**Antworten**

---

13.09.2012 19:04

mima53

Hallo

dankeschön fürs Ausprobieren und für die schöne Rezeptbewertung-  
es freut mich, dass dir dieser feine Salat so gut geschmeckt hat

liebe Grüße Mima

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)



# Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

erdbeerparfait rezepte, fischstäbchen rezepte, hühnerschenkel rezepte, lasange rezepte, mexikanisch rezepte, mohnmousse rezepte, sauerkirschenmarmelade rezepte, süsskartoffelnrezepte rezepte, tsaziki rezepte, äuterquark rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH