

Kochen mit Klaus

Thüringer Eiersalat

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 5 Eier, Salz, Pfeffer, 200 g Remoulade, 2 große Essiggurken,
- 1 kl. Zwiebel, 3 EL Gurkenwasser, 2 TL Senf, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Eier hart kochen, abschrecken, abkühlen lassen u. schälen. Zwiebel in feine, Gurken in kleine, Eier in mittlere Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.



2. Remoulade, Gurkenwasser, Senf u. Kräuter in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Dressing vorsichtig unter das Eier-Gemisch rühren u. mind. 2 Std. gekühlt ziehen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Auf Bauernbrot oder Toast genießen.

