

# Fleischwurst-Kartoffel-Salat

## Zutaten:

2 Ringe Fleischwurst

2 kg festkochende Kartoffeln

5 Eier

300 g TK- Erbsen

250 g Mayonnaise

200 g Landrahm

200 g Gewürzgurken und 200 ml Gurkenwasser

2 säuerliche Äpfel

Zitronensaft

Zucker, Salz, Pfeffer, Essig

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen und Kochen, Eier hart kochen, beides abschrecken und schälen. Erbsen in Salzwasser kurz dünsten und abtropfen lassen, alles kühl stellen. Mayonnaise, Landrahm und Gurkenwasser verrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Essig abschmecken.

Gurken in Scheiben schneiden, Fleischwurst häuten und schneiden, Kartoffeln und Eier ebenfalls klein schneiden.

Äpfel waschen, entkernen, in feine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Alle Zutaten locker vermengen und zugedeckt mind. 4 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

*Guten Appetit!*