

## Eiersalat mit Mayonnaise – echtes DDR Rezept



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

*diabetistauglich*

### Original-Rezept für Eiersalat mit Mayonnaise aus einem DDR Kochbuch von 1968

Isst du auch so gerne Eiersalat? Ich liebe ihn ja abends auf's Brot oder frischem Baguette und auch wenn es mal belegte Schnittchen gibt, ist er der Renner und immer schnell vergriffen. Beim Osterfrühstück darf er nicht fehlen – er eignet sich aber ebenso gut zur Resteverwertung übriger hartgekochter Ostereier.

Heute zeige ich dir, wie er bei uns in Sachsen zubereitet wird – das Rezept stammt noch von Oma und findet sich auch im Klassiker [„Wir kochen gut“](#) aus dem Verlag für die Frau, Leipzig, das es mittlerweile sogar als Reprint zu kaufen gibt.

#### • Für eine kleine Schüssel Eiersalat brauchst du:

- 4 Eier
- 3 EL Mayonnaise
- 5 EL saure Sahne oder Joghurt
- Salz
- mildes Paprikapulver
- Schnittlauch

#### So bereitest du den Eiersalat zu

1. Koche die Eier für 10 Minuten hart und lege sie dann in kaltes Wasser.
2. Pelle die Eier wenn sie ausgekühlt sind und schneide sie in sehr kleine Stücke. Das geht sehr gut mit einem Eierschneider, in dem du das Ei von beiden Seiten schneidest.
3. Verrühre die Mayonnaise mit der Sauren Sahne oder dem Joghurt, würze sie mit Salz und etwas Paprika und mische dann die Eierstückchen unter.

4. Bestreue den Eiersalat zum Schluss mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch.

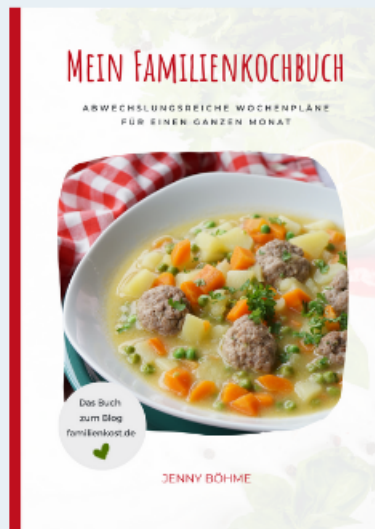
Der Eiersalat schmeckt am besten, wenn du ihn für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lässt. Rühre ihn dann vor dem Verzehr nochmal gründlich um und würze ihn ggf. mit Salz nach.

Lasst es euch schmecken!

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Hast du Lust passend zum Eiersalat auch ein eigenes Brot zu backen? Dann stöbere doch gleich mal durch meine [Brotrezepte](#).

### Variationsideen

Natürlich kannst du den Eiersalat noch ganz nach Belieben abwandeln, probiere doch mal folgende Ideen aus:

- Schneide eine halbe Zwiebel in sehr kleine Würfel und rühre sie unter den Eiersalat.

- 
- Gib kleine Gewürzgurkenwürfel oder halbierte Kapern in den Eiersalat.
  - Würze den Eiersalat zusätzlich mit einem kleinen Teelöffel Senf.