Kartoffelsalat - mein Original (0867)

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Rezept für:** 1 Schüssel **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

Für die Salatsauce:
2 große Gläser Salatmayonnaise
10 EL Speiseöl
16 EL Weißweinessig
10 gehäufte TL Zucker
3 TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1/2 Zitrone
3 Zwiebeln (sehr fein gehackt)
4 EL mittelscharfer Senf
4 saure Gurken (sehr fein gehackt)

10 hartgekochte Eier (in Scheiben)
2,5 kg Pellkartoffeln (in Scheiben)
1 1/2 Ringe Gekochte mit Knoblauch (gewürfelt)

Equipment: große Salatschüssel mit Deckel, Esslöffel, Teelöffel, Zitruspresse, Messer, Herd, Kochtopf, Eierschneider, Kühlschrank, Salatlöffel

Zubereitung:

Saucenzutaten verrühren,
Eier vorsichtig unterheben,
Kartoffeln und Fleischwurst unterheben,
im Kühlschrank 1/2 Tag durchziehen lassen,
nochmals bei Zimmertemperatur kräftig süß-sauer abschmecken.

Passt toll zu Bockwurst, Grillgut, Frikadellen, Fisch, Fleisch. Räucheraal, Räucherforelle ...

Man kann auch 4 Tomaten (gewürfelt) und/oder 1 Schuss Gurkensud zugeben. Lässt man die Wurst weg, hat man eine Veggi-Version. Zu Fisch würde ich die Wurst auch weglassen.

Quelle: https://gourmetlette.de/kartoffelsalat-mein-original

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!