

Kartoffelsalat

9

Typ: Salat

Quelle: Mutti Gerhartz' Rezept

Bemerkungen:

Zutaten:

1 kg Salatkartoffeln
1 große oder 2 kleine Zwiebeln
2-3 EL Essig
Pfeffer
¼ L Fleischbrühe

1 Becher saure Sahne
1 EL Senf
Mayonnaise
2-3 Eier, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geraspelt
Gewürzgurken, klein gewürfelt
Cayennepfeffer oder frische Chili, klein gewürfelt
Frische Kräuter (Option)

Dörrfleisch(Optional)

Rezept:

Salatkartoffeln kochen, lauwarm in dünne Scheiben schneiden, in Schüssel geben.
¼ L der folgenden Brühe: Fleischbrühe + Essig (ca. 2-3 EL) + klein geschnittene
Zwiebel, Pfeffer. aufkochen lassen und heiß über Kartoffeln gießen. Ein wenig
salzen. 2-5 h ziehen lassen.

Sauce

Saure Sahne, Senf, wenig Mayonnaise, hartgekochte Eier, kleingewürfelte
Gewürzgurken und Kräuter (und Speck als Option) zusammengeben. Etwas
Cayennepfeffer oder frische Chili nicht falsch. Zum Verdünnen ist Yoghurt
geeignet. Kräuter feinhacken und hinzufügen.

Kartoffeln und Sauce zusammengeben und am besten einen halben Tag ziehen
lassen. Wahrscheinlich muß danach nachgesalzen werden.