

Rezept für Kartoffelsalat

von Boris Voigt aus Berlin

1.) Zubehör

- Schneidebrett
- kleines Messer
- kleiner und großer Löffel
- Schüssel (minimal Innendurchmesser 22 cm)
- Zitronenpresse

2.) Bestandteile

- festkochende Kartoffeln; ca. 10 große oder 20 kleine Kartoffeln
- Zwiebeln ca. 2 Stück (Gemüsezwiebeln – mild)
- Mayonnaise, zwei kleine Becher
- eine große Schachtel Fleischsalat von A&P ca. 500g
- ein halbes Glas Gewürzgurken aus dem Spreewald
- zwei Äpfel
- ½ Zitrone
- Salz, Zucker, Pfeffer

3.) Vorbereitung

Erst einmal die Kartoffeln schälen und mit Wasser und ein wenig Salz zum Kochen bringen und ca. 10 min kochen.

Anschließend das heiße Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen und klein schneiden.

4.) Ausführung

Die gekochten Kartoffeln klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, Fleischsalat und der Mayonnaise in eine Schüssel geben.

Schnell noch zwei Äpfel abschälen, würfeln und dazugeben.

Vier bis fünf Gewürzgurken würfeln und dazugeben.

Auch ein wenig von dem Gurkenwasser dazugeben.

Um so weniger Mayonnaise verwendet wird, um so mehr Gurkenwasser kann hinzugegeben werden.

Mit einem großen Löffel ordentlich umrühren und ein wenig Salz (½-1 Teelöffel), Pfeffer, wenig Zucker und ein wenig Zitronensaft dazugeben und vermengen.

Weitere Gewürze können dazugegeben werden.

Nun abdecken und in den Kühlschrank stellen (einige Stunden).

5.) vor dem Essen

- kurz garnieren mit einer Tomate (geviertelt) und Petersilie
- mit Würstchen und Senf auf einem Teller servieren.

Guten Appetit