

KLASSISCHER KARTOFFELSALAT – EIN EINFACHES REZEPT

KLASSISCHER KARTOFFELSALAT – EIN EINFACHES REZEPT

Klassischer Kartoffelsalat, damit ist doch schon alles gesagt – oder? In diesem Fall schon, ich habe nämlich für meine deutschen Tapas einen wirklich ganz klassischen Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgürkchen gemacht. Kein Schnickschnack, nicht das Familienrezept, einfach nur eine schnelle, unkomplizierte und trotzdem leckere Variante. Ein Teil davon ist mit Würstchen und Matjesfilet auf Pumpernickeltalern gelandet, der Rest wurde kurzerhand auf das Buffet gestellt. Wo er nicht lange stand, weil er ratz-fatz alle war...



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 6 PERSONEN:

1kg fest kochende Kartoffeln

10 Gewürzgurken + ca. 8 EL Sud aus dem Gurkenglas

3 Eier

200g Mayonnaise

200g Joghurt

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel

ZUBEREITUNG:

Vorbereitung ist alles. Die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben, aufkochen, die Hitze reduzieren (hier Stufe 6 von 14) und die Kartoffeln je nach Größe 20-30 Minuten gar kochen. Die Eier anpieken und im Topf oder im Eierkocher ebenfalls gar gekocht. Die hart gekochten Eier zum Abkühlen beiseite stellen. Die Kartoffeln abgießen, nicht abschrecken und zum Ausdampfen beiseite stellen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Kartoffeln und Eier pellen und die Kartoffeln in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier ebenfalls in Scheiben oder in Würfel schneiden. Beides kurz beiseite stellen.

Die Zwiebel und die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Aus Mayonnaise, Joghurt und Gurkensud ein recht dünnes Dressing anrühren. Die Gurkenstücke, die Eier und die Zwiebelwürfel dazu geben und das Dressing mit Pfeffer und Salz würzen. Nach und nach die Kartoffeln unterheben und den Salat wenn möglich für zwei Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Als letztes die fein gehackte Petersilie unterheben und den Salat nochmal kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Fertig ist er, euer klassischer Kartoffelsalat!

