

# DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

## DEUTSCHE TAPAS – WÜRSTCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Auch bei dieser Tapas-Variante galt wieder die Regel: es sollen nicht nur kleine Portionen, sondern wirklich kleine Häppchen sein. Handliche kleine Tapas die man sich ohne Probleme vom Buffet nehmen kann. Und das ist mit Kartoffelsalat gar nicht so einfach! Auch hier habe ich mich (wie beim Kassler mit Sauerkraut) für einen Pumpernickeltaler als Basis entschieden.



### ZUTATEN:

20 Mini-Würstchen

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

### Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von hier und den Rest extra auf das Buffet stellen)

### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit koche ich die Mini-Würstchen. Die kommen dazu in einen kleinen Topf mit Wasser und werden bei nicht zu hoher Hitze aufgekocht. Achtung - wenn es zu heiß ist platzen die Würstchen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Mini-Würstchen. Das Würstchen wird mit einem Spießchen fixiert damit es später nicht vom Taler flieht.



Als Tapas ein echter Hingucker anstelle von einem schlichten Klassiker.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

