

Kartoffelsalat

für 6 Personen (das Bild ist nur ein Rest!)

Zutaten

1 kg Salat-Kartoffeln (fest kochend), 4 Gewürzgurken, 2 Zwiebeln, 8 Radieschen, 2 Karotten, 4 Eier, 3 Tomaten, 150 g saure Sahne, 100 g Mayonnaise, 1 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Senf, 3 gehäufte Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1/8 Teelöffel schwarzer Pfeffer,



Zubereitung

1. die ungeschälten Kartoffeln etwa 20-25 Minuten weich kochen
2. Eier hart kochen (geht im gleichen Topf wie die Kartoffeln)
3. die Zwiebeln fein würfeln
4. saure Sahne mit Mayonnaise, Zwiebeln, Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer vermischen
5. 10-15 Minuten ziehen lassen, währenddessen
6. die Gewürzgurken fein schneiden
7. die Karotten schälen und raspeln
8. 2 Eier klein schneiden
9. die Radieschen in feine Scheiben schneiden
10. schließlich die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
11. jetzt die Kartoffeln, die Gurke, die Radieschen, die geschnittenen Eier und die Karotten in einer großen Schüssel vermengen
12. die Sahnemischung dazu geben und vorsichtig unterheben
13. es sollte jetzt etwas zu salzig sein, da die Kartoffeln während des Ziehens das Salz aufnehmen, schmeckt es genau richtig, dann ist es nach einem halben Tag zu fade
14. mit 2 Eiern und Tomaten garnieren

Zeitbedarf

2 Stunden, 1/2 Tag ziehen lassen

dazu paßt

Würstchen, Grillfleisch