



Omas bester Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Pellkartoffeln schon am Vortag kochen, abgekühlt schälen, aber noch ganz lassen, und am besten mit einem sauberen Tuch abgedeckt kühl stellen.

Nach Geschmack bereitet Oma dann am nächsten Tag den Salat mit verschiedenen weiteren Zutaten: z.B. mit 5 wachweich gekochten Eiern, kleingewürfelt, oder einige kleingewürfelte Gewürzgurken, (nicht zu saure, gerne Spreewälder Art) oder /und kleingewürfelte Fleischwurst. Also zuerst die Eier kochen und kalt werden lassen, dann die anderen Zutaten klein würfeln.

Die Pellkartoffeln in ziemlich dünne Scheiben schneiden und mit den ganz fein gehackten Zwiebeln mischen. Die Brühe zusammen mit dem Essig, (nach Geschmack auch mit Wasser verlängert) eingerührtem Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Oma sagte immer : " VORSICHT!! NICHT ZU SAUER!! " Etwas abkühlen lassen und dann über die Kartoffeln gießen. Kurz einziehen lassen und dann die Eier, Gurken usw. zugeben. Das ganze jetzt gut durchziehen lassen und dann erst die Mayonnaise unterheben.

Mit Eiern, Tomaten, Gewürzgurken und Petersilie garnieren.

Die Mayonnaise ist sehr wichtig! Also am besten selber machen oder die Beste kaufen. Mindestens 82% Fett!! Nicht für's Diäten geeignet! Guten Appetit!



Zutaten für 6 Portionen:

- 2000 g Kartoffel(n), kleine festkochende
- 150 g Zwiebel(n)
- ½ Liter Brühe, (selbstgekocht oder Instant)
- 3 EL Essig, milden
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer, Zucker
- 250 g Mayonnaise
- 5 Ei(er), wachweich gekochte
- n. B. Fleischwurst
- n. B. Gewürzgurke(n)

Für die Garnitur:

- Petersilie
- Ei(er)
- Tomate(n)
- Gewürzgurke(n)

Verfasser: Schwalbe

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Ruhezeit: ca. 12 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe