



Omas Bester Kartoffelsalat Mit Mayonnaise

★★★★★

Salate

Vorbereitungszeit: 12 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 13 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 8 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 kg Kartoffeln, festkochend
150 g Zwiebel(n)
½ Liter Gemüsebrühe
3 EL Essig, milder
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
Zucker
250 g Mayonnaise, möglichst selbst gemacht
5 Ei(er), wachsweich gekocht
n. B. Fleischwurst
n. B. Gewürzgurke(n)
Petersilie
Ei(er)
Tomate(n)
Gewürzgurke(n)

NÄHRWERT

Calories: 817 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

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 wachsweich gekochten Eiern, kleingewürfelt, oder einige klein gewürfelte Gewürzgurken (nicht zu saure, gerne Spreewälder Art) oder/und klein gewürfelte 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. 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 Diäten geeignet!

Pro Portion 817 Kcal