

MACHEN, Stunde 34, 106 Zwei Kartoffelsalate

Kartoffelsalat „Schwäbische Art“

500 g	festkochende Kartoffeln
2	Zwiebeln (oder eine große Zwiebel)
1 EL	Senf
125 ml	heiße Brühe
nach Geschmack	Muskat, Salz, Pfeffer
	Essig
	Öl

Kochen Sie die Kartoffeln mit der Schale. Schälen Sie die Kartoffeln nach dem Kochen und schneiden Sie die warmen Kartoffeln dann in dünne Scheiben. Hacken Sie die Zwiebel in kleine Würfel und mischen Sie sie mit den Kartoffeln. Nun geben Sie auch die heiße Brühe dazu. Mischen Sie alles gut. Danach geben Sie Öl, Senf und Essig hinzu. Zum Schluss schmecken Sie alles mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer nach Belieben ab. Der Salat schmeckt am besten warm.

MACHEN, Stunde 34, 106 Zwei Kartoffelsalate

Berliner Kartoffelsalat

1 kg	Kartoffeln
2 TL	mittelscharfer Senf
2- 3	TL Zucker
100 ml	Gurkenflüssigkeit von Essiggurken
50 ml	Weißweinessig
100 ml	Sonnenblumenöl
1	mittelgroßer Apfel
4	mittelgroße Essiggurken
1	große Zwiebel
Nach Geschmack	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch

Kochen Sie zuerst die Kartoffeln in Salzwasser in der Schale. Lassen Sie die Kartoffeln ein paar Minuten abkühlen. Schälen Sie dann die warmen Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Als nächstes schälen Sie den Apfel. Schneiden Sie den Apfel in kleine Würfel. Hacken Sie auch die Zwiebel und schneiden Sie die Gurken in kleine Scheiben.

Nun mischen Sie die Kartoffeln, Gurken, Zwiebel und Apfel in einer großen Schüssel. Für die Salatsoße mischen Sie die Gurkenflüssigkeit, den Weißweinessig und das Sonnenblumenöl. Geben Sie das Dressing über die Kartoffeln. Mischen Sie alles gut. Schmecken Sie dann nach Geschmack den Salat mit Salz und Pfeffer ab. Warten Sie 3 bis 4 Stunden mit dem Servieren. Dann schmeckt der Salat am besten. Vor dem Servieren schneiden Sie den Schnittlauch und geben ihn in den Salat.

MACHEN, Stunde 34, 106 Zwei Kartoffelsalate

Kartoffelsalat aus Westfalen

1 kg	Kartoffeln
250 ml	Mayonnaise (oder Miracle Whip)
150 g	Naturjoghurt
3 EL	mittelscharfer Senf
2	große Gewürzgurken
3 - 4	hart gekochte Eier
2	Zwiebeln
Nach Geschmack	Salz, Pfeffer

Kochen Sie die Kartoffeln in der Schale. Gießen Sie das Wasser ab und schälen Sie dann die warmen Kartoffeln. Stellen Sie die warmen Kartoffeln zur Seite und lassen Sie sie abkühlen.

Schneiden Sie die Eier und Gurken in kleine Würfel und hacken Sie die Zwiebeln. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Senf und Joghurt. Schneiden Sie die kalten Kartoffeln in dünne Scheiben. Mischen Sie die Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel mit den Eiern, Gurken und Zwiebeln und dem Dressing aus Mayonnaise, Senf und Joghurt. Schmecken Sie alles mit etwas Salz und Pfeffer ab. Lassen Sie den Salat ein paar Stunden ziehen.

Wollen Sie einen cremigeren Salat? Dann geben Sie etwas Sahne hinzu vor dem Servieren.