

Norddeutscher Kartoffelsalat

Zutaten Für 4 Personen 800 g festkochende Kartoffeln (Charlotte, Maris Peer, and Jersey Royals, New Potatoes) 1/4 TL Gemüsebrühe (instant) 4 Eier (Gr. M) 1 Glas (à 330 ml) Cornichons 5 Stiele Petersilie 150 g Salatmayonnaise Salz, Pfeffer, Zucker 2-4 EL Obstessig

Zubereitung Dauer: 50 Minuten (+ 60 Minuten Wartezeit) Schwierigkeitsgrad: ganz einfach 1.
Kartoffeln garen und schälen. Kartoffeln in Würfel schneiden. 100 ml heißes Wasser und Brühe verrühren. Kartoffelwürfel damit übergießen und darin abkühlen lassen. 2. Eier ca. 8 Minuten hart kochen. Cornichons abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Gurken würfeln oder in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Eier abschrecken, schälen und grob würfeln. 3. Mayo und ca. 6 EL Gurkenwasser glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig sehr kräftig abschmecken. Kartoffeln, Cornichons und Petersilie damit mischen, die Eier unterheben.

From:
<http://wuff.dyndns.org/> - Wulf's Various Things

Permanent link:
<http://wuff.dyndns.org/doku.php?id=recipes:potato-salad&rev=1627847221>

Last update: **2023/05/29 11:53**

