

Kartoffelsalat Rezepte

Badischer Kartoffelsalat

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Salat

1,50 kg	Kartoffeln fest kochend		Pfeffer & Salz
2	mittelgr. Zwiebeln		Zucker
3	Essl. Öl	250 g	Fleischwurst Stück
6	Essl. Weinessig	6	mittelgr. Gewürzgurken
1	Teel. Gemüsebrühe	200 g	Mittelalter Gouda
4	Essl. Körniger Senf	1	Bund Schnittlauch

*6-8 Personen 1. Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im heißen Öl an dünsten. Mit gut 3/8 l Wasser und Essig ablöschen, aufkochen. Brühe und Senf einrühren, würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Marinade mischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

3. Wurst und Gurken in dünne Scheiben und Käse in Würfel schneiden. Alles unter die Kartoffeln heben. Mind. 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, fein schneiden und darüber streuen. Getränk: kühles Bier.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Marinierzeit mind. 5 Std.