

Omas Rezepte Sammlung

Omas Kartoffelsalat Rezept - Rezept Empfehlung !

Zutaten Für den Kartoffelsalat

2500g	Kartoffeln (kleine)
500g	Mayonnaise 80%
400g	Fleischwurst mit Knoblauch (Herta)
4	Große Gewürzgurken
1 Esslöffel	Mittelscharfen Senf
1	Ei (Größe M)
2 Teelöffel	Salz

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar gekocht sind, das Wasser abschütten. Anschließend werden die Kartoffeln gepellt. Das geht einfacher, wenn die Kartoffeln noch heiß sind. Danach die Kartoffeln zum Abkühlen an die Seite stellen. Jetzt das rohe Ei in eine große Salatschüssel geben und mit Senf, Salz und Pfeffer aufschlagen.

Dann die Mayonnaise dazugeben, alles gut vermischen und abschmecken. Nun die Fleischwurst und die Gurken in kleine Würfel schneiden und in die Mayo Masse geben. Jetzt die abgekühlten Kartoffeln in ca. cm3 große Würfel Stücke schneiden und mit der Mayonnaisenmasse gut vermengen.

Tipp: Sie bereiten den Kartoffelsalat am besten einen Tag vor dem Verzehr zu, damit er über Nacht gut durchziehen kann. Dazu servieren Sie ein Paar leckere Würstchen und fertig ist das Essen.