

Kartoffelsalat nach Küchenmeister Art

Zutaten für Salat:

- 1 Kg Kartoffel
(fest Kochend)
- 10 Eier Handelsklasse M
(hart Kochen)
- 1 Glas Gewürzgurken (500 g)
- 1 mittelgroße Zwiebel
(Charlotte, gibt etwas Farbe in den Salat)
- 1 Zehe Knoblauch



Zutaten für Dressing Sauce:

- 100-150 ml Weißweinessig
- 1 Glas Salatmajonaise (500 ml)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Päckchen Salatkräuter
(wenn möglich frische, es geht aber
auch mit Gartenkräuter von Knorr)
- Salz & Pfeffer

Vorbereitungen am Vortag:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale kochen (wie Pellkartoffeln), aber aufpassen, dass sie nicht zu weich kochen. Danach abschütten und abkühlen lassen. Die Eier hart kochen und in der Schale stehen lassen.

Zubereitung der Masse:

Eine geeignet große Schüssel bereitstellen. Dann Kartoffeln Pellen und in dünne Scheiben schneiden (nach eigenen Wünschen in der Stärke) und in die Große Schüssel geben.

Nun die Eier schälen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden, dann halbieren und auch in die Schüssel geben.

Jetzt schneiden wir die Gurken in ganz kleine Streifen oder wer möchte auch in Würfel, und fügen die der Masse hinzu.

Tipp:

Wer möchte, kann den Sud der Gurken aus dem Glas aufbewahren und dem Dressing hinzugeben. So mach ich das immer, da wird der Gurkengeschmack intensiver!

Zubereitung des Dressings:

In eine geeignet große Schüssel die Salatmajonaise geben, dann den Essig und den eventuell zurückgehaltenen Gurkensud in das Majoglas geben, Deckel drauf und kräftig schütteln und in die Schüssel mit der Salatmajonaise zugeben. Nun das Petersilie von den Stängel zupfen und klein hacken, das geben wir dann mit dem

Salz, die gewählten Gartenkräuter und Pfeffer auch in die Schüssel. Alles zusammen mit einem Schneebesen gut durchrühren.

Tipp:

Das Dressing am Anfang nicht zu stark mit Salz und Pfeffer würzen, es ist besser den Salat erst ca. 2 Stunden ziehen zu lassen dann nochmal aufrühren und abschmecken.

Letzte Schritte:

Nun fügen wir alles zusammen und mischen das Ganze gut durch. Dann den Deckel auf die Schüssel und für ca. 2 Stunden ab in den Kühlschrank zum „Ruhen“ oder Ziehen“ lassen.

Vor dem Servieren nochmals gut durchmischen und abschmecken, bei Bedarf etwas nachwürzen.

Verwendung:

Zu dieser Art Kartoffelsalat kann so ziemlich alles serviert werden wie zum Beispiel: Wiener Würstchen, Bockwürste, alle Sorten von Bratfisch, Schnitzel usw., usw., usw.

