

Kartoffelsalat

Menge: reicht für eine große Schüssel

Zutaten: Diestelöl
1,5–2kg Kartoffeln
Zwiebeln
3–4 saure Gurken
Essig
Pfeffer und Salz

Zubereitung: Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.
In der Zwischenzeit reichlich Öl und Essig in die Schüssel gießen und reichlich Pfeffer und Salz zugeben.
Die sauren Gurken und die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Würfel in die Sauce geben.
Die Kartoffeln so heiß wie möglich abpellen, in Stücke schneiden und ebenfalls in die Sauce geben.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Der Salat muß bei der Zubereitung sehr sauer und sehr salzig schmecken. Möglichst über Nacht durchziehen lassen.

Tips: