

Kartoffelsalat

Reicht für

12 – 15 Personen

Zutaten

2 kg festkochende Kartoffeln

2 – 3 rote Zwiebeln

Salz-Dill-Gurken oder saure Gurken (ca. 740 g Abtropfgewicht)

Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Essig

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

In der Zwischenzeit das Gurkenwasser, reichlich Öl, 2 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Pfeffer in eine große Schüssel (ca. 3 – 4 Liter) geben und verrühren.

Die sauren Gurken und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in die Soße geben.

Die Kartoffeln so heiß wie möglich abpellen, in kleine Stücke schneiden und in die Soße geben.

Alles gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Direkt nach der Zubereitung muss der Salat sehr sauer und sehr salzig schmecken.

Den Kartoffelsalat am besten über Nacht durchziehen lassen.

Tipps

Wenn der Salat zu trocken wird (hängt von der verwendeten Kartoffelsorte ab) etwas Öl dazugeben.

haltbar machen

In einem geschlossenen Gefäß ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar.