

Kartoffelsalat by Tante Marita

Ein Kartoffelsalat nach altem Familienrezept. Er darf auf keinem Party-Buffer fehlen. Ein Familienrezept von Katharina te Uhles Tante Marita. Dieser Salat ist ein MUSS beim jährlichen Familientreffen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min.

Zutaten

2 ,5kg Kartoffeln festkochend
2 -3 Gurken
1 Zwiebel
10 gekochte Eier (8 für den Salat und 2 für die Deko)
1/2 Fleischwurst

Zutaten Dressing:

10 EL Essig
1 EL Zucker
1 Zwiebel
10 Prisen Pfeffer
10 Prisen Salz
1 Glas Miracel Whip

Zubereitung

1. 2,5 kg Kartoffeln kochen.
2. In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. 10 EL Essig und 1 EL Zucker verrühren. Zwiebel schälen, sehr fein hacken und dazugeben. Ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss 1 Glas Miracel Whip unterrühren. Das Dressing kommt zuerst in die Schüssel.
3. Dann 2-3 Gurken schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
4. Anschließend ½ Fleischwurst würfeln und ebenfalls dazugeben.
5. Die gekochten Kartoffeln pellen, in kleine Stücke schneiden, in die Schüssel geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.
6. 8 Eier pellen, würfeln und ganz vorsichtig unterheben. Den Salat gut durchziehen lassen.
7. Kurz vor dem Servieren nochmal vorsichtig durchrühren und die 2 übrig gebliebenen Eier pellen, in Scheiben schneiden und als Deko auf den Kartoffelsalat legen.