



Tillman's Rezept-Tipp

Kartoffelsalat

Zubereitung: Pellkartoffeln schon am Vortag kochen, abgekühlt schälen, aber noch ganz lassen, und am besten mit einem sauberen Tuch abgedeckt kühl stellen.

Nach Geschmack bereitet Oma dann am nächsten Tag den Salat mit verschiedenen weiteren Zutaten: z.B. mit 5 wachweich gekochten Eiern, kleingewürfelt, oder einige kleingewürfelte Gewürzgurken, (nicht zu saure, gerne Spreewälder Art). Zuerst die Eier kochen und kalt werden lassen, dann die anderen Zutaten klein würfeln.

Die Pellkartoffeln in ziemlich dünne Scheiben schneiden und mit den ganz fein gehackten Zwiebeln mischen. Die Brühe zusammen mit dem Essig, (nach Geschmack auch mit Wasser verlängert) eingerührtem Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und dann über die Kartoffeln gießen. Kurz einziehen lassen und dann die Eier, Gurken usw. zugeben. Das ganze jetzt gut durchziehen lassen und dann erst die Mayonnaise unterheben. Nach Belieben mit Eiern, Tomaten, Gewürzgurken und Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten: 2 kg Kartoffeln, 150 g Zwiebeln, ½ l Brühe, 3 El Essig (mild), 1 TL Senf, Salz sowie Pfeffer und Zucker, 250 g Mayonnaise, 5 Eier (gekocht), Gewürzgurken

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de