

Kartoffelsalat

Grundgericht

<u>Kartoffelsalat mit Mayonnaise:</u>		<u>Norddeutsche Art</u>	
Kartoffeln	(festkochend)	1 kg	(für Pellkartoffeln)
Mayonnaise	(im Glas)	¾ Glas	
Gewürzgurken	(Sticks)	5-6 Sticks	
Zwiebeln	(fein schneiden)	1-2 Zwiebeln	
Eier	(gekochte)	3 Eier	
Senf	(scharfer)	1 TL	(gehäuft)
Gurkenwasser		n. Bedarf	(abschmecken)
Pfeffer, Salz, Zucker		n. Bedarf	(abschmecken)
<u>Kartoffelsalat mit Brühe: *</u>		<u>Süddeutsche Art</u>	
Kartoffeln	(festkochend)	1 kg	(für Pellkartoffeln)
Zwiebeln	(sehr fein schneiden)	1-2 Zwiebeln	
Fleischbrühe	(Instant)	ca. 250 ml	(ca. 150 ml b. 600 g Kartoffeln)
Kräuternessig	(Kühne)	5 EL	(3 EL bei 600 g Kartoffeln)
Rapsöl		5 EL	(3 EL bei 600 g Kartoffeln)
Senf	(scharfer)	2 TL	(1 TL bei 600 g Kartoffeln)
Pfeffer	(weißer)	1 TL	(abschmecken)
Salz		1-2 TL	(abschmecken)
Zucker		1 TL	(abschmecken)
Kurkuma		½ TL	(für die Optik)
Petersilie, Schnittlauch, grüne Gurke		Variation je nach Gusto	
<u>Kartoffelsalat mit Speck: *</u>		<u>Pommersche Art</u>	
Grundrezept: Kartoffelsalat mit Brühe			
Speck	(durchwachsen)	1 Scheibe	(würfeln)
Gewürzgurken		4-5 Gurken	(würfeln)
<u>Kartoffelsalat mit Matjes: *</u>		<u>Lübecker Art</u>	
Grundrezept: Kartoffelsalat mit Brühe			
Matjes	(Filets)	3-4 Filets	(würfeln)
Gewürzgurken		4-5 Gurken	(würfeln)
Dill	(frisch)	1 Bündchen	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln abkochen und pellen. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Brühe aufkochen. Die noch warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Brühe vermischen. Zwiebeln, Essig, Senf, Kurkuma und Öl zugeben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen, alles gut vermischen.