

Kartoffelsalat mit Fleischsalat

Kartoffelsalat wird in Deutschland in unzähligen Variationen angemacht. Aus meiner Zeit im Erzgebirge habe ich ein Rezept mitgebracht, bei dem der Kartoffelsalat mit Fleischsalat, anstatt mit Fleischbrühe wie beim schwäbischem Kartoffelsalat, angemacht wird. Diese Variation erinnert stark an Russische Eier und passt besonders gut zu Wiener Würstchen.

Zutaten:

6 mittelgroße Kartoffeln	200 g Fleischsalat
2 EL Mayonnaise	4 hartgekochte Eier
1 Zwiebel	1 EL Essig
1 EL Mineralwasser	2 EL Senf
Salz, Pfeffer, Petersilie	

So wird's gemacht:

Kartoffeln nicht zu weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel klein hacken, Eier schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Petersilie unterheben und mit dem Rest garnieren. Mindestens 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Mein Tipp:

Mit Pfeffer, Senf und Essig nicht sparen. Der Kartoffelsalat sollte eine leichte Gelbfärbung haben.