Kartoffelsalat Norddeutsche Art

<u>Zutaten</u>
1kg festkochende Kartoffeln
Remoulade
Mayonnaise
Essig Gurken
Ca. 50 – 60 ml Wasser von den Essig Gurken
1 TL Essig
½ TL Zucker
6 Eier gekocht
Salz und Pfeffer

So funktioniert es!

Kartoffeln als Pellkartoffel mit Schale kochen, die Eier können im Topf mir den Kartoffeln für 7 Minuten mit gekocht werden, so dass sie hart gekocht sind
Die Kartoffeln heiß pellen.
In der Zeit wo sie etwas abkühlen die Gurken in kleine Würfel schneiden
Eier pellen und auch in ca. 1cm große Würfel schneiden

Gurken und Eier in die Schüssel geben Gurkenwasser Remoulade und Mayo dazu geben.
Mit Salz und Pfeffer schon mal vor würzen
Alles miteinander verrühren
Die Kartoffel in Scheiben, gleich dazu schneiden
Die Kartoffeln des Norddeutsche Kartoffelsalat sind etwas gröber geschnitten als der Bayrische.
Die Scheiben dürfen teilweise schon 3 -5mm dick sein.

So geht es weiter!
Wenn alle Kartoffeln geschnitten sind noch mal Mayo dazu geben
Salz und Pfeffer dazu und alle vermengen
Je nach belieben mehr oder weniger Mayo benutzen
Mit Gurkenwasser so einstellen wie die gewünschte Konsistenz sein soll
Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken
Der Kartoffelsalat zieht kräftig nach er darf jetzt etwas kräftiger / würziger schmecken
Mein Tipp
Den Kartoffelsalat mindestes 2 Std ziehen lassen am besten über Nacht dann schmeckt er richtig gut

Nachdem der Salat gut durch gezogen ist eventuell noch mal etwas Mayo und Gurkenwasser dazu geben

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481