

Rezept Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Zutaten:

1,2 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger)

1 mittlere Zwiebel

Mayonnaise (aus 0,125 l – 0,25 l Erdnussöl oder Sonnenblumenöl)

2 – 5 EL Weißweinessig

1 Prise Zucker

Salz, frischgemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Am Vorabend die Kartoffeln waschen, mit der Schale gar kochen und abgießen.

Am Tag der Zubereitung in Scheibchen schneiden.

Die Mayonnaise bereiten.

Die Kartoffeln mit dem Essig übergießen und kurz stehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen und feinwiegen.

Die Mayonnaise und Zwiebel unterheben.

Sollte der Salat zu trocken geraten, ihn mit Schuss Wasser verdünnen.

Regional wird der Salat mit einer Prise Zucker abgerundet.

Kurz durchziehen lassen.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

zurück zu den Weihnachtsrezepten