

# Rezept Kartoffelsalat rheinisch mit Apfel und Fleischwurst

## Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger)  
1 mittlere Zwiebel  
Mayonnaise (aus 0,125 l – 0,25 l Erdnussöl oder  
Sonnenblumenöl)  
4 – 5 Gewürzgurken  
1 Apfel  
200 – 400 g Fleischwurst  
2 – 5 EL Weißweinessig  
1 Prise Zucker  
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener 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.

Die Gewürzgurken abwaschen, trocknen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne aushöhlen und in Würfel schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen und feinwiegen.

Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Kleinwürfeln.

Die Fleischwurst pellen und würfeln.

Die Mayonnaise, Gewürzgurken, Apfel, Fleischwurst 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 Salatrezepten*