

# Rezept Kartoffelsalat – Rheinisch

## 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  
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.

Die Mayonnaise, Gewürzgurken 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*

*Zurück zu den Regionalen Rezepten*