SOMMERKARTOFFELSALAT

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln

1 Bund Radieschen

½ grüne Gurke

2-3 saure Gurken

2-3 Schalotten

Olivenöl

Essiggurkenwasser

2 EL Senf

1 TL Reis-/ Ahornsirup

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. (Pell-) Kartoffeln im Salzwasser kochen & dann abkühlen lassen.
2. Schalotten klein würfeln und in reichlich Olivenöl glasig dünsten.
3. Radieschen waschen (die grünen frischen Blätter für das Pesto zur Seite legen) und in sehr kleine Stücke schneiden.
4. Um die Schärfe aus den Radieschen rauszubekommen, habe ich die Radieschen mit den Zwiebeln kurz mit angebraten. Zwiebel-Radieschen-Mischung abkühlen lassen & dann mit Senf & Reissirup vermengen.
5. Gurken klein schneiden und mit Kartoffelstückchen, Schalotten und Zwiebelmischung vermengen. Menge des Essigwassers nach Wunsch dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von meiner Mutti Margit.

FLEISCH-*frei*-KARTOFFELSALAT

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln

2 Pack Fleischfreisalat von Popp Feinkost

Mayonnaise

2 saure Äpfel

2-3 Schalotten

7-8 saure Gurken

Essiggurkenwasser

geräuchertes Paprikapulver

Salz

Zubereitung

1. Die Schalotten sehr fein würfeln und in einer Schüssel vollständig mit Essiggurkenwasser bedecken und ziehen lassen.
2. (Pell-)Kartoffeln im Salzwasser kochen & abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Äpfel & Gurken kleinschneiden. Die Kartoffeln abgekühlt in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, mit Salz und geräuchertem Paprikapulver abschmecken. Die Menge an Mayonnaise und Gurkenwasser kann je nach gewünschter ‚Schlonzigkeit' variiert werden.

Rezept ist inspiriert von meiner Oma Gisela.

Hinweis: *Den Salat am besten den Abend vorher vorbereiten, damit er schön durchziehen kann.*