

Der Buchstabenkaiser empfiehlt:

## KARTOFFEL-EIER-SALAT

(für ca. 3-4 Portionen)



Zutaten:

- größere Menge übrig gebliebene Kartoffeln, oder 7-8 mittlere Kartoffeln frisch kochen (egal ob als Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln)
- größere Menge übrig gebliebene gekochte Eier (z.B. nach Ostern), oder 5-6 mittlere Eier frisch hart kochen
- 3-4 kleine Gürkchen (können auch weggelassen werden)
- 1 gr. Apfel (am besten säuerliche Sorte, z.B. Elstar oder Boskop), es geht aber auch mit jeder anderen Sorte, Hauptsache schön knackig, wenn möglich MIT Schale
- Mayonnaise, ca. ½ kleines Glas
- Biohurt / Joghurt nach Bedarf

- Saft aus dem Gurkenglas; alternativ Essig
- etwas Zitronensaft, entweder frisch gepresst oder aus der Flasche
- 1 Prise Zucker
- 2-3 Prisen Salz (KEIN PFEFFER !!)

### Zubereitung:



Kartoffeln und Eier kochen und abkühlen lassen. Kann man prima schon am Tag vorher, dann hat man auf einmal nicht so viel Arbeit.



Kartoffeln und Eier halbieren / vierteln und dann in nicht zu dünne kleine Scheiben / Stücke schneiden. Gürkchen in kleinste Stückchen schneiden. Apfel (am besten mit Schale, sofern es kein Problem mit Spritzmittel gibt) vierteln, Gehäuse rausschneiden, jedes Viertel in ca. 3-4 Schnitze schneiden und diese dann in kleine Stücke, ungefähr so groß wie die Ei-Stücke.



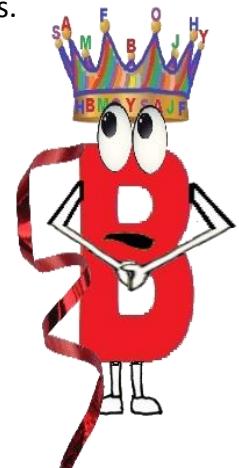
In einer geeigneten Schüssel Kartoffel- / Eier- / Gürkchen- und Apfelstücke vermischen und ruhen lassen.

Für die Soße eine Rührschüssel oder Gefäß wählen, das hoch und schmal ist. Aus meiner Erfahrung macht sich die Soße am besten mit einem Pürierstab, man kann aber auch einen normalen Quirl oder Schneebesen nehmen. Die Menge der Soße ist abhängig von der Menge der Kartoffeln / Eier und kann jedes Mal abweichen. Außerdem kann man die Zutaten je nach Geschmack oder Kühlschrank-Inhalt anpassen. Wir nehmen i.d.R. gute vollfette Delikatess-Mayonnaise und diese wird mit etwas Bioghurt „gestreckt“, aber man kann auch fettreduzierte Majo nehmen und den Joghurt weglassen. Die Menge der Soße muss man ausprobieren und sich für das nächste Mal am besten Notizen machen.

Majo (+ Joghurt) + etwas Gurkensaft (oder Essig) + Zitronensaft + Zucker + Salz gut pürieren / mischen. Das Ergebnis sollte nicht zu fest, aber auch nicht zu flüssig sein. Ggfs. noch etwas Majo oder Gurkensaft zufügen.

Die Soße vorsichtig unter den Salat mischen. Nicht alles auf einmal reinkippen, falls es doch zu viel Soße sein sollte. Immer etwas in die große Schüssel geben und mit einem Löffel unterheben. Dies so oft wiederholen, bis alles gut gesättigt ist. Sollte es zu wenig Soße sein, im gleichen Mischverhältnis weitere herstellen und unterrühren.

Der fertige Salat sollte bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ruhen, wobei er immer wieder durchgerührt werden muss.



## GUTEN APPETIT

