

Matthias Lieblings-Kartoffelsalat

| Zutaten | | Ingredients | |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| (für 4 Personen) | (für 1 Person) | (for 4 people) | (for 1 person) |
| 1 kg festkochende Kartoffeln | 250 g festkochende Kartoffeln | 1 kg waxy potatoes | 250 g waxy potatoes |
| 4 Äpfel | 1 Apfel | 4 apples | 1 apple |
| 4 Eier | 1 Eier | 4 eggs | 1 egg |
| 1 Ei (für Garnierung) | 1 Ei (für Garnierung) | 1 egg (for garnish) | 1 egg (for garnish) |
| 1 Glas Gewürzgurken (670g Füllmenge) | ¼ Glas Gewürzgurken (ca. 170g) | 1 jar of gherkins (670g filling quantity) | ¼ jar of gherkins (approx. 170 g) |
| 1 Glas Mayonnaise (250 ml) | ¼ Glas Mayonnaise (ca. 62 ml) | 1 jar of mayonnaise (250 ml) | 1 jar of mayonnaise (approx. 62 ml) |
| Salz und Zucker (nach Geschmack) | Salz und Zucker (nach Geschmack) | salt and sugar (according to taste) | salt and sugar (according to taste) |

Zubereitung:

1 Tag vor dem Essen

Schäle die Kartoffeln, koche sie weich (15-20 Minuten) und lasse sie auskühlen.

Die Eier kochst du hart (ca. 10 Minuten) und lässt sie auskühlen.

Während Kartoffeln und Eier auskühlen, schälst Du die Äpfel.

Schneide Äpfel und Gewürzgurken in kleine Würfel, danach die ausgekühlten Kartoffeln und hartgekochte Eier. (Vergiss nicht das Ei für die Garnierung beiseite zu legen, das brauchst Du erst später.)

Gieße die Mayonnaise und den Saft der Gewürzgurken in eine große Schüssel und verrühre beides. Danach würze die Soße mit Salz und Zucker (je nach Geschmack).

Nun gib die gewürfelten Kartoffeln, Äpfel, Gewürzgurken und Eier in die Soße und verrühre alles gut.

Stelle die Schüssel mit dem Kartoffelsalat abgedeckt in den Kühlschrank oder an einen kühlen Ort und lasse alles gut durchziehen (ca. 12-24 Stunden).

Kurz vor dem Essen

schälst du das übriggebliebene Ei, viertelst es und legst es auf den Kartoffelsalat.

Hinweis für Nicht-Vegetarier:

2 heiße Wienerwürstchen (pro Person) schmecken super zu diesem köstlichen Kartoffelsalat.
Guten Appetit!

Preparation:

1 day before the meal

Peel the potatoes, boil them until soft (15-20 minutes) and let them cool down.

Boil the eggs hard (about 10 minutes) and let them cool down.

Dice apples and gherkins into small cubes, then the cooled potatoes and hard-boiled eggs. (Don't forget to put the egg aside for the garnish, you won't need that until later).

Pour the mayonnaise and the juice of the gherkins into a large bowl and mix both. Then season the sauce with salt (according to taste).

Now add the diced potatoes, apples, gherkins and eggs to the sauce and mix everything well.

Place the covered bowl with the potato salad in the refrigerator or a cool place and leave to soak (approx. 12-24 hours).

Shortly before eating,

peel the remaining egg, quarter it and place it on the potato salad.

Note for non-vegetarians:

2 hot dogs (per person) are great with this delicious potato salad.
Bon appetite!