

KARTOFFELSALAT NACH SÄCHSISCHER ART

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Fleischsalat
- 5 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- [Mayonnaise](#) (oder Naturjoghurt, nach Belieben)
- Gurkenwasser (etwas, von den Gewürzgurken)



Zubereitung:

1. Koche für den Kartoffelsalat zuerst die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Lass sie abkühlen und schäle sie anschließend.
2. Dann schneidest du sie in kleine Würfel und gibst sie in eine Schüssel. Außerdem würfelst du die Gewürzgurken, die Zwiebel und den Apfel klein und gibst sie zu den Kartoffeln.
3. Gib nun 1-2 Esslöffel vom Gurkenwasser, den Fleischsalat, den Senf sowie das Salz dazu und vermische alles vorsichtig zu einem feinen Fleischsalat. Wenn dir die Konsistenz noch zu trocken erscheint, dann gibst du noch etwas Joghurt oder Mayonnaise dazu.
4. Zum Schluss schmeckst du deinen sächsischen Kartoffelsalat fein mit Salz und eventuell Pfeffer ab und stellst ihn zum Durchziehen nochmal kalt.

Nährwerte pro Portion: 315 kcal | KH 34 g | E 8 g | F 15 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

