

Kartoffelsalat

Zutaten

- 1,5kg festkochende Kartoffeln
- 6 hartgekochte Eier
- 1-2 Äpfel (Cox Orange oder Elstar)
- 1 Glas Cornichons
- 2-3 Zwiebeln
- Gurkenwasser (von den Cornichons)
- Selbstgemachte Mayonnaise

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Eier am Vortag kochen, und die Kartoffeln pellen.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Kantenlänge ca. 1,5-2cm. Den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in ziemlich kleine Würfel schneiden. Die Cornichons je nach Größe in 2-3 Streifen der Länge nach schneiden und anschließend in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln, ebenso die Eier. Die Eier lassen sich am besten mit einem Eierschneider würfeln, einmal kreuz und einmal quer schneiden.

Wenn alles geschnitten und in einer Schüssel ist, die Mayonnaise machen und zugeben. Etwas Gurkenwasser durch ein Teesieb abgießen und abhängig von der Feuchtigkeit hinzufügen.

Mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken, gut durchrühren und mindestens 4-5 Stunden, besser eine Nacht, ziehen lassen. Nach dem Ziehen ggf. nochmals nachsalzen.