

Kartoffelsalat mit Mayonnaise - Omas klassisches Rezept

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 300 g Fleischwurst
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 190 g Gewürzgurken
- 3 gekochte Eier



Für das Mayo-Dressing

- 250 g [Mayonnaise](#)
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Gurkenwasser

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln mit Schale als Pellkartoffeln für 20- 25 Minuten in Salzwasser. Lass sie anschließend abkühlen und pelle sie. Schneide die Kartoffeln in kleine Würfel.
2. Wasche den Apfel und entkerne ihn. Pelle die Eier. Schäle die Zwiebel. Schneide den Apfel, die Eier, die Fleischwurst, die Zwiebel und die Gewürzgurken in kleine Würfel. Gib sie in eine große Schüssel.
3. Verrühre die Mayonnaise mit Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Gurkenwasser zu einem cremigen Dressing. Hebe es unter die restlichen Zutaten. Schmecke den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer ab.
4. Stelle den Kartoffelsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank. Garniere ihn vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

