

Kartoffelsalat nach sächsischer Art



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)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten im Kühlschrank

Zubereitung:

1. Koche für den Kartoffelsalat zuerst die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Schäle sie anschließend und lasse sie abkühlen.
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.

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

