



Rezept:

Kartoffelsalat

Zutaten:

- 2,5 kg Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
- 600 g Schinkenwurst
- 2 große Zwiebeln
- 1 Glas Saure Gurken
(„Schlemmertöpfchen“ Feine
Kräuter)
- 10 hartgekochte Eier

für die Mayonnaise:

- 1,5 l Sonnenblumenöl
- 4 frische Eier
- 2 TL Salz
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und kochen
- Schinkenwurst, Gurken in kleine Würfel schneiden
- Zwiebeln fein würfeln
- Mayonnaise (im Thermomix):
 - Eier und Öl müssen die selbe Temperatur haben!!!
 - Eier, Senf, Salz, Pfeffer in Thermomix geben. mit Stufe „3“ Rühren bis alles gleichmäßig vermischt ist
 - während dem Rühren etwas Öl zugeben (ca. 2-3 EL) warten bis es weißlich wird.
 - Schrittweise das Öl zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

“Mayonnaise ist etwas salzig. Die große Menge Kartoffeln ist in meinen Augen auf diese Art besser zu würzen.”

- Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
- Schinkenwurst- und Gurkenwürfel und Zwiebeln zugeben
- hartgekochte Eier klein schneiden und zugeben
- Mayonnaise unterheben

Salat kühl stellen und ziehen lassen. Mit Essig, ggf. Salz und Pfeffer nachwürzen



