

Kartoffelsalat

Es gibt viele Varianten leckeren Kartoffelsalat zu machen. Die süddeutsche Variante mit Öl und Essig ist mir persönlich zu langweilig. Diese nun von mir vorgestellte Art stammt aus der Küche meiner Mutter. Kartoffelsalat passt immer gut und kann mit einer Fleischbeilage auch Teil eines Hauptgerichtes sein.

Pro Person eine gute Handvoll fest kochende Kartoffeln.

Mayonnaise

ingelegte Gewürzgurken im Glas

pro Person ein Ei

Zwiebeln

Pfeffer

Brühe

frische Petersilie

als optischer Tupfer, roter Paprika

zusätzlich Brühwürsten oder Frikadellen nach Belieben

Schon bei der Auswahl der Kartoffeln auf gleichmäßig große Kartoffeln achten. Je größer diese sind, desto weniger Arbeit haben wir nachher beim pellen. Keinesfalls kleine und große Kartoffeln mischen. Sonst fallen die Kleinen beim Kochen schon auseinander während die Großen noch roh sind.

Die Kartoffeln werden mit Schale gekocht. Den richtigen Zeitpunkt zum Abgießen zu erwischen, ist der einzige Schwierigkeitsgrad. Sie dürften nicht im Kern noch roh sein, aber auf keinen Fall zu gar werden. Dann zerfallen sie im Salat. Um diesen wichtigen Zeitpunkt nicht zu verpassen, stechen wir zur Prüfung öfters mit einem kleinen Schaschlikspieß in die Kartoffeln um die Garung abzuschätzen. Der Kern soll noch leicht fest sein, als die Kartoffel außen ist. Zur Sicherheit prüfen wir kurz vor dem Abgießen mehrere Kartoffeln. Daran denken, dass die Kartoffel auch nach dem Abgießen des Kochwassers noch ein wenig nachgart. Ist der Zeitpunkt gekommen, gießen wir die Kartoffeln auf dem Abtropfblech der Spule ab. Die Kartoffeln nun abkühlen und trocknen lassen, zwischendurch mal wenden.

Wir können nun die Eier kochen. Pro Person ein Ei und vielleicht eines Extra. Eier sicher hart kochen lassen. Nach Abschrecken und Abkühlen einfach pellen.

Wenden wir uns während der Ankühlphase der Kartoffeln dem Dressing zu.

Wir bereiten etwa 100 ml Brühe zu. Dabei die vorgeschlagene Menge des Herstellers der Brühe verdoppeln. Also für 50 ml Wasser die Menge von 100 ml Brühe nehmen. Das lösen wir im warmen Wasser auf. Mit der gesamten Flüssigkeitsmenge eher sparsam sein.

Für einen 4 Personen-Salat nehmen wir erst einmal 2/3 aus dem Mayonnaisenglas und tun das mit der Brühe in eine möglichst große Schüssel. Die Gurken und Zwiebeln werden gleichmäßig gewürfelt. Wie viel man davon verwendet ist Geschmackssache, aber es dürfen ruhig ein paar mehr sein. Wer möchte kann auch den Paprika würfeln und begeben. Wer es scharf mag, kann die Paprika durch Chillies ersetzen. Das fertige Dressing mit Pfeffer abschmecken. Salz ist normalerweise nicht nötig, weil davon schon genug in der Brühe vorhanden ist. Daher vorsichtig nachsalzen.

Inzwischen sollten die Kartoffeln soweit abgekühlt sein, dass man sie ohne Probleme pellen kann. Nun zeigt sich, ob diese nicht zu weich geworden sind. Diese in nicht zu große Scheiben schneiden. Dicke Kartoffeln halbieren.

Nun findet alles zusammen:

Die gekochten und inzwischen kalten Kartoffelscheiben in das Dressing geben und vorsichtig vermischen. Nun kann man die Menge der Mayonnaise noch etwas regulieren und an der Kartoffelmenge anpassen. Ganz wie man mag. Zum Schluss die Eier in etwas dickere Scheiben schneiden und diese vorsichtig unterheben. Man kann auch die Eier halbieren und oben auf den fertigen Salat legen. Als Garnierung legen wir kleine frische Petersiliesträufchen oben auf.

Der fertige Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er abgedeckt zwei Stunden im Kühlschrank ziehen konnte.

Zum Kartoffelsalat passen gut Brühwürstchen oder Frikadellen. So ein Kartoffelsalat ist als Grillbeilage natürlich auch prima.

Guten Appetit

Klaus Nickisch, www.pulverschein.de

(***Convenience Food** ist der aus dem Englischen entlehnte Begriff für bequemes Essen (Convenience = Bequemlichkeit, Food = Essen).