Zutaten Kartoffelsalat:

- Kartoffel, gekocht und sauber!
- Gewürzgurken
- Zwiebel
- Eier, hart gekocht
- Petersilie
- Senf
- Maionnaise
- Salz / Pfeffer zum abschmecken

Mengenangabe

Kartoffelsalat / L	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Kartoffeln, gekocht / Kg	0,5	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Mayonnaise / Kg	0,1	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5
Gurkensaft /ml	20	40	60	80	100	120	140	160	180	200
Zucker / EL	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1
Gewürzgurken	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Eier	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Zwiebeln / g	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Senf / EL	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1
Petersilie / g	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Salz / Pfeffer / g	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Zubereitung:

1. Die Gewürzgurken (in Halbmonde schneiden) und die gewürfelten Zwiebeln in Gurkenfond (nur bedeckt!) und dem Zucker 5min köcheln lassen. Diese Marinade **-ohne den Fond-** dann heiß über die geschnittenen Kartoffeln gießen und ca. 10 min einziehen lassen. Den Fond der Marinade separat aufbewahren!
2. Anschließend Mayonnaise, die gekochten Eier in Scheiben, den Senf und die gehackte Petersilie (ungespült!) mit unterrühren.
3. Sollte der Kartoffelsalat noch zu „trocken“ sein, mit dem restlichen Marinaden-Fond ausgleichen.
4. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Fertig.

Hinweis:

Die Mayonnaise ist sehr ergiebig und ist Bitte in kleinen Portionen nach und nach unterzurühren. Zuviel Mayonnaise lässt sich anschließend nicht mehr entfernen! Auch mit der Marinade ist mit Vorsicht umzugehen, da nicht jede Kartoffelsorte gleich viel Flüssigkeit aufnimmt. Der Kartoffelsalat kann sonst leicht zu „dünn“ werden und das ist anschließend auch nicht mehr zu korrigieren!