



So schmeckt Brandenburg

Kuhhorster Heilig-Abend-Kartoffelsalat

Ein Rezept von Olaf Kosert

Zutaten

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
6 Eier (davon 2 für Garnitur)
200 g Gewürzgurken
1 großer Apfel (250g)
100 g Radieschen
15 g rote Zwiebel
100 ml Gewürzgurkensud

Für die Mayonnaise

2 Eigelb (M)
150 ml Sonnenblumenöl
50 ml Rapsöl
1 TL Senf
2 TL Zucker
3 TL Salz
3 TL weißer Balsamico- oder Apfelessig



Zubereitung

Pellkartoffeln ca. 20 - 25 min kochen (mit Schale). Am besten etwa gleichgroße Kartoffeln auswählen, damit sich die Garzeit nicht sehr stark unterscheidet.

Kartoffeln etwas abkühlen lassen und pellen.

Eier 9 - 10 min kochen. Anschließend kalt abschrecken und pellen. Vier Eier grob hacken, zwei als Garnitur aufheben.

Gewürzgurken und Radieschen in Scheiben schneiden, Apfel in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel sehr fein hacken.

Für die Mayonnaise Eigelbe mit Senf, Salz, Zucker und Essig vermischen und langsam das Öl hinzugeben, solange verrühren, bis Glanz verschwunden ist, dann weiter Öl dazugeben.

Gepellte Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, in einer großen Schüssel mit Gewürzgurkensud übergießen und kurz ziehen lassen. Alle anderen festen Zutaten hinzugeben und mit der Mayonnaise vermischen. Über Nacht ziehen lassen.

Mit Eiern und Radieschen garnieren.

Über Nacht ziehen lassen