



Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien
----------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------------

Norddeutscher Kartoffelsalat

Ensalada de patatas norteaalemana



ca. 1 Std.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Dieses Rezept reicht für **4 - 6 Personen**. Zur Zubereitungszeit sollte noch eine **Kühlzeit von 2 - 3 Stunden** hinzugerechnet werden.

Zutaten

1 kg Kartoffeln, festkochend
Salz
4 Eier
4 - 6 Gewürzgurken
2 mittelgroße Zwiebeln
100 - 150 ml Gewürzgurkenbrühe
(150g Kochschinken nach Belieben)

Salatsoße:

ca. 250 ml Mayonnaise (80%)
Saft einer halben Zitrone
1 EL Senf
je 1 Prise Zucker und Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale im Salzwasser kalt aufsetzen und garkochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden (wenn die Spitzen einer Gabel leicht in die Kartoffel gehen, ist die Kartoffel gar). Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und in Sechstel teilen.

Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die Zwiebeln fein würfeln.

Die noch warmen Kartoffelscheiben mit den Gurkenscheiben, Zwiebelwürfeln und der Gurkenbrühe mischen. Vorsichtig ebenfalls die zerteilten Eier drunter mischen. Wenn man mag, kann man noch Kochschinken an den Salat geben. Er kann wirklich wegfallen, wenn man den Salat zu Fleisch reicht. Den Schinken dann in Streifen schneiden und ebenfalls drunter mischen.

Die Zutaten für die Salatsoße verrühren, herzhaft abschmecken und vorsichtig unter den Salat mischen.

Den Salat zugedeckt mehrere Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.



Aquí la receta en castellano:

Ingredientes

1 kg de patatas para cocer bastante sal
4 huevos
4 - 6 pepinillos encurtidos
2 cebollas medianas
100 - 150 ml de caldo de los pepinillos
(150 g de jamón de York si quieres)

Para la salsa:

unos 250 ml de la mahonesa (80%)
zumo de medio limón
1 cuchara de mostaza
1 pisca de sal y azúcar
pimienta blanca

Preparación

Lavar las patatas y ponerlas con piel y sal al fuego en agua fría, hervirlas hasta que estén a punto, enfriarlas con agua fría, pelarlas y cortarlas a rodajas (las patatas están a punto si puedes picharlas con un tenedor). Cocinar los huevos duros, enfriarlos y pelarlos. Partir los huevos en seis trozos.

Cortar a rodajas los pepinillos y en dados las cebollas.

Mezclar las patatas calientes con los pepinillos, las cebollas y el caldo de los pepinillos. Añadir con cuidado los huevos. Puedes añadir también 150g de jamón de York cortado en pequeños trozos, pero no es necesario si la ensalada sirve como guarnición para carne.

A continuación mezclar los ingredientes para la salsa y condimentar la salsa bien. Añadir esta salsa a las patatas y el resto de los ingredientes.

Tapar con film y dejar reposar en el frigorífico al menos 2 horas (lo mejor durante la noche).