Kartoffelsalat, rheinisch

fuer 4 Personen

Zutaten

	Mayonnaise
	Pfeffer, weiÃŸ
	Salz, Meersalz
1	Zwiebeln, weiss
1 kg	Kartoffeln
1 Prise/n	Zucker
2-5 El	Essig, Weisswein
4-5	Gewuerzgurken

Kartoffeln waschen, mit der Schale kochen, abgieÃŸen; nach dem Erkalten pellen und in Scheibchen schneiden. Die Mayonnaise (siehe gesondertes Rezept) zubereiten. Die Kartoffeln mit dem Essig Ã¼bergieÃŸen und kurz stehen lassen. Die GewÃ¼rzgurken abwaschen, trocknen, halbieren, mit einem TeelÃ¶ffel die Kerne aushÃ¶hlen und in WÃ¼rfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen. Die Zwiebeln schÃ¤len und klein schneiden. Die Mayonnaise, GewÃ¼rzgurken und Zwiebeln unterheben. Sollte der Salat zu trocken geraten, ihn mit einem Schuss Wasser verdÃ¼nnen. Ggf. mit einer Prise Zucker abrunden. Durchziehen lassen, eventuell nachwÃ¼rzen.