



Kartoffelsalat, rheinisch

fuer 4 Personen

Zutaten

Mayonnaise
Pfeffer, weiss
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, abgießen; nach dem Erkalten pellen und in Scheibchen schneiden. Die Mayonnaise (siehe gesondertes Rezept) zubereiten. Die Kartoffeln mit dem Essig abgießen und kurz stehen lassen. Die Gewürzgurken abwaschen, trocknen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne ausschälen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Mayonnaise, Gewürzgurken und Zwiebeln unterheben. Sollte der Salat zu trocken geraten, ihn mit einem Schuss Wasser verdünnen. Ggf. mit einer Prise Zucker abrunden. Durchziehen lassen, eventuell nachwürzen.