

## Omas Kartoffelsalat mit Mayo und Gewürzgurken

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für den Kartoffelsalat

2 kg Pellkartoffeln (festkochend)  
2 Lorbeerblätter  
1 Teelöffel Kümmel  
5 Eier  
200 g TK-Erbsen  
1 Gemüsezwiebel  
1 Glas Gewürzgurken (ca. 360 g)  
2 Äpfel (z. B. Boskop)  
1/2 Bund Petersilie  
250 g Fleischwurst (optional)

#### Für das Mayo-Dressing

500 g Mayonnaise  
50 ml Gewürzgurkensud  
50 ml Kräuternessig  
2 Esslöffel Senf  
1 Bio-Zitrone  
1 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Schnellkochtopf  
Stabmixer

Jede Oma hat ihr eigenes Rezept. Die eine verleiht ihrem **klassischen Kartoffelsalat mit Gewürzgurken** das gewisse Etwas, die andere mit Speck und Eiern. Aber eines haben alle Kartoffelsalate gemeinsam: Sie sind cremig, sie sind würzig und sie sind mit gaaaanz viel Liebe gemacht! Meine Oma hat traditionell zu **Gewürzgurken** und gekochten **Eiern** gegriffen. Ihr besonderes Geheimnis war allerdings der **Apfel**. Die süß-saure Note hat Omas **Kartoffelsalat mit Mayo** immer besonders herzhaft und frisch gemacht. Und wenn wir ganz artig waren, gab's sogar noch Fleischwurst dazu. Mhmm ... Und schon Oma wusste sich zu helfen und die Zubereitung zu beschleunigen, indem sie die Kartoffeln einfach fix im Schnellkochtopf gegart hat. Allerdings bin ich froh, dass mein Topf heute sicher verarbeitet ist und den Druck geregelt entweichen lässt.

Und weil es eben so Tradition ist, gibt es für mich an Weihnachten nur das eine wahre Gericht: **Omas Kartoffelsalat** mit Würstchen! Aber als wahrer Kartoffelsalat-Fan weißt du ... für Kartoffelsalat gibt es keine Saison, der schmeckt einfach immer. Über die Jahre habe ich Omas Salat dann noch durch **knackige, grüne Erbsen** ergänzt, das verleiht dem deftigen Gericht noch etwas Frische.

<https://www.youtube.com/watch?v=T4ctgC-ZSk4>

- 1 -

**Für den Kartoffelsalat** Pellkartoffeln waschen, in einen Schnellkochtopf geben und mit Wasser bedecken. Lorbeerblätter und Kümmel sowie eine gute Portion Salz hinzugeben. Herd auf höchste Stufe stellen, Schnellkochtopf schließen und auf den Druckregler auf Stufe 2 einstellen. Sobald der Stab als Druckanzeige herausfährt, Kartoffeln 8 Minuten garen.

## Omas Kartoffelsalat mit Mayo und Gewürzgurken



- 2 -

Dampf mithilfe des Reglers nun Stufe für Stufe aus dem Schnellkochtopf entweichen lassen, dabei senkt sich allmählich der Stab. Deckel öffnen, Pellkartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen, solange sie noch warm sind, so lässt sich die Schale besser entfernen. In dünne Scheiben schneiden und in eine große Salatschüssel füllen.



- 3 -

Eier ca. 8 Minuten kochen, bis sie hart sind. Schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gewürzgurke und Äpfel ebenfalls in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben.



- 4 -

Für das Mayo-Dressing Mayonnaise nach Rezept im Stabmixer zubereiten. Zusammen mit Gewürzgurkensud, Kräuternessig und Senf in einer Schale vermengen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. 1 EL Saft und Schale zum Mayo-Dressing geben und kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.



- 5 -

Mayo-Dressing unter den Kartoffelsalat heben und gut vermengen. Wer möchte, gibt noch gewürfelte Fleischwurst dazu.

## Omas Kartoffelsalat mit Mayo und Gewürzgurken



- 6 -

Kartoffelsalat mit Mayo am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und servieren.