



### Kartoffel-Weihnachtssalat

Diesmal kommt ein leckerer Kartoffel-Weihnachtssalat auf den Tisch. Das Rezept dazu stammt von der Großmutter unserer historischen Hausfrau und wurde alle Jahre wieder an Heiligabend auf den Tisch gebracht. Es ist in vielen Haushalten noch heute Tradition, am 24. Dezember Kartoffelsalat mit Würstchen zu essen. Dieser Weihnachtssalat lässt sich gut vorbereiten, ist kostensparend, sättigend und schmeckt unnachahmlich gut.

#### Zutaten:

#### Kartoffel-Weihnachtssalat

#### Zutaten:

1,5 Kilogramm Kartoffeln, in Stiften  
1/8-1/4 Liter Gemüsebrühe  
4 Matjesfilets, in Streifen  
4 große saure Gurken, in Würfel  
4 Eier, gekocht  
200 Gramm Kochschinken  
3-4 Äpfel  
  
1/8-1/4 Liter süße Sahne  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Mayonnaise  
1 Teelöffel Senf  
1 Prise Zucker  
Kräutersalz  
Schwarzer Pfeffer

1. Die Kartoffeln am Vortag bereits kochen und, nachdem sie gut abgekühlt sind, in Stifte schneiden.
2. Mit der Gemüsebrühe die Kartoffeln übergießen und über Nacht durchziehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Matjesfilets in Streifen schneiden.
4. Die sauren Gurken würfeln.
5. Nun die gekochten Eier kreuz und quer durch eine Ei-Harfe drücken.
6. Den Kochschinken in gleichmäßige Stücke teilen.
7. Zum Schluss die entkernten Äpfel mit der Schale zu Würfeln schneiden.
8. Alles in eine große Schüssel geben.
9. Aus den übrigen Zutaten eine Salatsauce rühren, über den Salat gießen und vorsichtig unterheben.