

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Kartoffelsalat – Thema mit Variationen

1500 Gramm Salatkartoffeln

1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

100 – 125 Milliliter Essig

125 – 150 Milliliter Öl

waschen und in der Schale kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln abgedeckt abkühlen lassen, so dass sie aber noch lauwarm sind. Die Kartoffeln schälen und vorzugsweise in Würfel schneiden.

würfeln und zu den Kartoffeln geben.

über die Kartoffeln streuen. Zunächst vorsichtig würzen, eher weniger nehmen.

und

über die Kartoffeln mit Zwiebel und Gewürzen gießen.

250 – 375 Milliliter heiße Brühe über das ganze Gießen. Vorsichtig vermengen und dann ziehen lassen. Kartoffelsalat, der abends gegessen werden soll, macht man am besten am Morgen!

Wichtig: Erst nach dem Ziehen wird der Kartoffelsalat fertig abgeschmeckt.

### Variationen:

Das Öl weglassen, stattdessen 75 – 125 Gramm Dörrfleisch klein würfeln, gut auslassen und über die Kartoffeln mit Zwiebeln und Gewürzen geben.

Die Brühe weglassen, stattdessen die halbe Menge Essig und Öl mit Mayonnaise verrühren und das über die Kartoffeln mit oder ohne Zwiebeln und Gewürzen geben.

Unter den fertigen, durchgezogenen und abgeschmeckten Kartoffelsalat

- Feldsalat
- Radieschen- oder Gurkenscheiben
- Fein geschnittenen Endivie
- Gewürfelte, hartgekochte Eier

mischen.