



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Kartoffelsalat Alt Berliner Art

350 g Kartoffeln
2 Ei
1 Gewürzgurke
3 EL saure Sahne
2 EL Mayonnaise
etwas Zitronensaft
Schnittlauch
Petersilie
Salz
Pfeffer



Kartoffelsalat Alt Berliner Art
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und kalt werden lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Eier hart kochen und würfeln. Gewürzgurke in Scheibchen schneiden.
Die Eier, Kartoffelscheiben und Gurkenscheibchen miteinander vermengen.
Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden, Petersilie waschen und hacken.
Aus saurer Sahne, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen eine Marinade bereiten und über den Salat geben. Vorsichtig unterheben. Salat kaltstellen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen, ab und an umrühren. Vor dem Servieren mit Petersilie überstreuen.