

kulinarische Reise durch Deutschland

Berliner
Kartoffelsalat

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Berliner Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

800 g festkochende Kartoffeln, 2 Eier, 120 g Salatgurke, 120 g Senfgurke, 120 g Gewürzgurke, 2 Schalotten, 200 g Schmand, 4 EL Buttermilch, 4 EL Berliner Weisse (ohne Geschmack), 2 TL Senf, 1 EL fein gehackter Dill, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

1. Pellkartoffeln kochen. Die Eier ebenfalls hart kochen. Salatgurke abspülen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten fein würfen. Kartoffeln und Eier zum schnelleren Abkühlen in kaltes Wasser legen. Kartoffeln pellen, in Würfel schneiden und mit Gurken und Schalotten mischen.
2. Für das Dressing die Eier pellen, halbieren und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb zerdrücken und mit Schmand und Buttermilch verrühren. Das Dressing mit Berliner Weisse abrunden und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und zum Dressing geben. Nun den Berliner Kartoffelsalat mit dem Dressing vermischen und mit fein gehacktem Dill bestreuen.

Dazu passen Schnitzel, Wiener/Bockwurst oder Bouletten.