

# Kartoffelsalat mit Liebe

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Urheber            | Monsieur Bernard |
| Vegetarisch?       | ja               |
| Vegan?             | ja               |
| Portionen          | 15               |
| Kosten pro Portion | 2€               |
| Zubereitungsdauer  | 2h               |

## Zutaten Liste

- 8l Wasser
- 8 Esslöffel Salz
- 8kg Kartoffeln
- 1550g Saure Gurken (das Gurkenwasser unbedingt mitverwenden)
- 50ml Apfelessig
- 200ml Sonnenblumenöl
- 100ml Mayonaise
- 1 Esslöffel Salz
- 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Chilliflocken
- 3 Esslöffel Schnittlauch
- 3 Esslöffel Petersilie
- 1 gestrichener Teelöffel Kümmel
- 1 Esslöffel italienische Kräutermischung
- 1 Esslöffel Oregano extra
- 1 Esslöffel Dill extra
- 1 Knolle Knoblauch
- 600g Zwiebeln
- 3 Bund Frühlingszwiebeln
- 400g Fenchel
- 700g Paprika
- 500g Karotten

# Zubereitung

Man nehme einen Topf mit mindestens 15l Fassungsvermögen und gibt das Wasser mitsamt dem Salz hinein und startet die Herdplatte auf 100% Leistung. Nach und nach kommen die geschälten Kartoffeln in das sich erwärmende Wasser. Das Wasser darf erst das Kochen anfangen wenn alle Kartoffeln darin sind! Hier gegebenenfalls den Herd pausieren lassen. 30 Minuten Kochzeit auf 70% mit geschlossenem Deckel. Sind die Kartoffeln fertig, das Wasser entfernen und die Kartoffeln unbedeckt ausdampfen lassen.

Während des Kochvorgangs das Dressing herrichten. Alles schneidbare kleinschneiden und im Zweifel vorher schälen und zusammen mit dem Rest der Dressingzutaten vermengen.

Sind die Kartoffeln weitgehend abgekühlt in das Dressing schneiden und vorsichtig vermengen.

Möchte man ein optimales Ergebnis, wartet die Gesellschaft noch eine ganze Stunde länger und lässt den Kartoffelsalat durchziehen.

Damit die Liebe nicht fehlt kocht man zu zweit oder mehr - je nach Plaisir - und denkt an etwas schönes...

Bon Chance ;)



---

Revision #2

Created 2 July 2024 20:02:20 by Monsieur Bernard

Updated 2 July 2024 20:22:51 by Monsieur Bernard