Bunter Kartoffelsalat

Der bunte Kartoffelsalat ist eine beliebte Beilage zu vielen Gerichten. Das Rezept wird die gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
	Salz und Pfeffer
3 Stk.	Essiggurken (groß)
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Stk.	Paprika rot
200 ml	Essiggurkerlwasser
1 TL	Senf
0.5 TL	Zucker
100 g	Sauerrahm
100 g	Mayonnaise

Zubereitung

1. Für den **bunten Kartoffelsalat** die Kartoffel zirka 20 Minuten in Wasser garen, abgießen, abkühlen und die Schale abziehen. In zirka 0,5 cm breite Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Essiggurken in kleine Würfelschneiden, die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden.

2. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben. Das Essiggurkenwasser leicht erwärmen und zugeben. Senf und Zucker hinzufügen.

3. Etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren die Mayonnaise und Sauerrahm unter dem Salat rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp