Mayonnaisesalat

Dieses Rezept für Mayonnaisesalat schmeckt allen Gästen. Man kann es auch mit selbst angerührter Mayonnaise zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

550 g	Erdäpfel
100 g	Salatmayonnaise
1 Schuss	Wasser
1 Schuss	Essig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)

Zubereitung

1. Den **Mayonnaisesalat** als Vorspeisensalat oder zum Hauptgericht servieren. Erdäpfel gründlich reinigen, einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Erdäpfel je nach Größe etwa 20 bis 25 Minuten in der Schale kochen.

2. Anschließend die Erdäpfel unter kaltem Wasser abschrecken. Die Schale abziehen. Erdäpfel in gleichmäßig große Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

3. Essig mit Wasser verdünnen und darüber gießen. Salz und frisch gemahlenen Pfeffer über die Erdäpfel geben und vorsichtig mischen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

4. Überschüssiges Essigwasser in eine Schale abgießen, die Salatmayonnaise zufügen, kräftig vermengen. Bei zu dickflüssiger Konsistenz der Sauce mit Suppe oder Essigwasser auffüllen.

5. Im Anschluss Mayonnaise und Erdäpfel zusammenbringen, fertig.

Tipp

Der Mayonnaisesalat lässt sich mit Karotten, Spargel, Gurken oder Erbsen verfeinern. Sehr gut schmeckt dazu auch Räucherforelle, die in kleinen Stücken zum Salat gegeben wird.