

Kartoffelsalat mit Paprika und Fleischwurst

by Andreas - Sonntag, Januar 17, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffelsalat-mit-paprika-und-fleischwurst/>



Wer kennt ihn nicht den Spruch: „Also mein Kartoffelsalat ist der beste!“ Darum auch hier jetzt mein Kartoffelsalat. Genau genommen der Salat, den meine Mutter immer zu Weihnachten gemacht hat. Übrigens die einzige Gelegenheit, bei der ich Champignons aus der Glas oder der Dose verwende.

1 kg festkochende Kartoffeln

300 gr. Fleischwurst

1 Tomate

1 rote Paprika

1 Zwiebel

1 Apfel

½ Salatgurke

4-6 Gewürzgurken

200 gr. Champignons (Glas oder Dose)

3 EL gehackte Petersilie

2-3 EL Mayonnaise

½ TL Kümmel

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln mit Schale in Wasser mit dem Kümmel gar kochen. Die Tomate, die Paprika, die

Fleischwurst, die Zwiebel, den Apfel würfeln. Alles vermischen. Die Champignons, die gehackte Petersilie und die Mayonnaise unterheben. Die grüne Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln und mit der gehackten Petersilie ebenfalls beifügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und unterheben. Eventuell noch etwas Gewürzgurkenflüssigkeit dazu gießen. Das ganze muss nun mindestens 3 Stunden ziehen. Dazu passen sehr gut Wiener Würstchen und hartgekochte Eier.

Weitere Empfehlungen:

Gurken-Radieschensalat mit Joghurt-Wasabidressing

[Ein frischer Sommersalat, der durch die Radieschen und die Wasabipaste eine überzeugende Schär...](#)

Avocadosalat mit Rettich, Tomaten und Kapern

[Zu einem Grillabend gehört natürlich auch ein Salat, welcher kräftigen Grillaromen standhalte...](#)

Rotkohl-Orangensalat

[Dieser Salat kann kalt oder warm gegessen werden. Wenn man sich für die kalte Variante entschei...](#)



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station