

Berliner Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell mit säuerlichen Äpfeln angerichtet, passt zu Vielem

Zutaten

- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, gepelzt, in Scheiben
- 1 Tl Kümmel
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 50 ml Weißwein - Essig
- 4 Tl mittelscharfer Senf
- 100 ml Pflanzenöl
- 200 g Gewürzgurken in Scheiben
- 100 ml Gurkenwasser
- 1 säuerlicher Apfel in dünnen Scheiben
- 3 Tl Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Den Senf, Zucker, Gurkenwasser, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und die Zwiebeln zu einer Vinaigrette verrühren.

Schritt3

Über die noch warmen Kartoffelscheiben und Zwiebeln geben.

Schritt4

Vorsichtig schwenken, rühren damit die natürliche Kartoffelstärke eine leichte Bindung erzeugen kann.

Schritt5

Die Apfelscheiben unter heben, nachschmecken und 1 - 2 Stunden durchziehen lassen.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem, schnell gemacht, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-kartoffelsalat/>