

## 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' : '' });
```

Der Kartoffelsalat: vor allem zu Weihnachten eine beliebte Tradition der Deutschen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie einen leckeren Berliner Kartoffelsalat zubereiten können. Egal ob nun zu Weihnachten oder zum Grillfest im Sommer, dieser Kartoffelsalat macht sich immer gut und erfreut sich allseits großer Beliebtheit. Der leckere Berliner Kartoffelsalat wird traditionell mit säuerlichen Äpfeln angerichtet. Die Kombination aus den Pellkartoffeln, Gewürzgurken und dem sauren Apfel ist einfach unverkennbar und superlecker. Überzeugen Sie sich selber und probieren Sie den Klassiker aus Berlin aus!

### 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

Für die Marinade Senf, Zucker, Gurkenwasser, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und die Zwiebeln zu einer Vinaigrette verrühren und über die noch warmen Kartoffelscheiben und Zwiebeln geben.

### Schritt2

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

### Schritt3

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

## Kartoffelsalat geht immer!

Wenn Ihnen dieses Rezept für Berliner Kartoffelsalat schon gefallen hat, dann probieren Sie doch einige unserer Vielzahligen weiteren Rezepte aus! Wie wäre es zum Beispiel mit einem klassischen Rheinischen-Kartoffelsalat? Oder vielleicht doch lieber etwas ausgefallener mit einem mexikanischem Kartoffelsalat? Eins steht auf jeden Fall fest, der beliebte Kartoffelsalat geht einfach immer und passt zu fast jeder Festlichkeit!



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

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)473,6
- KH (g)55,8
- Fett (g)23,6
- Eiweiß (g)5,9

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