

Kartoffelsalat

Schwedischer Art

13

Zutaten

für 4 Personen

1 kg	kleine Kartoffeln festkochend
200g	Räucherlachs
1	Mittelgroßer säuerlicher Apfel
3	große saure Gurken
4 EL	Mayonnaise [alternativ: Schmand]
1	Prise Zucker , Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Bund	gehackter Dill oder 25g TK- Dill

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.
- Währenddessen Gurken und Apfel in Würfel schneiden
- Kartoffeln heiß abgießen, heiß pellen und in Schieben schneiden. In eine Schüssel geben.
Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
- Gurken und Apfel hinzugeben und durchmischen.
- Anschließend den Lachs grob zerteilen, den Dill grob hacken und mit der Mayonnaise [alternativ: Schmand] vermengen und anschließend unter die Kartoffel/Apfel/Gurken mischen.
- Ca. 3 Stunden lang gut im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren ggf. nochmals nachwürzen.

Vorbereitung	ca. 20 Minuten zzgl. 3 h Kühlzeit
Zubereitungszeit	3,5h

Ursprungsidee aus: Chefkoch.de von el.stefano

LARS BOSSE