

Kartoffelsalat Harzer Art

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
 4 Eier
 150 g Schinkenwurst
 oder Wacholderschinken
 2 Schalotten (80 g)
 1 EL Sonnenblumenöl
 1 EL Weinessig
 125 g Gewürzgurke
 100 g Mayonnaise
 125 g Vollmilchjoghurt
 2 EL Senf, mittelscharf
 5 EL Gewürzgurkensud
 Salz, Pfeffer
 Evtl. 100 g Sauermilchkäse
 (Harzer Roller)
 Gehackte Petersilie
 oder Schnittlauchröllchen

Zubereitung (für 6 bis 8 Portionen)

Kartoffeln waschen, kochen, abschrecken, pellen und gut abkühlen lassen (Einfacher ist es, wenn man die Pellkartoffeln schon am Vortag kocht und erst am nächsten Tag schält). Die gepellten Kartoffeln in mundgerechte Scheiben schneiden.

Eier hart kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Schinkenwurst bzw. Schinken in 2 bis 3 cm lange Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit Öl und Essig in der Salatschüssel kurz marinieren. Gewürzgurke würfeln. Mayonnaise, Joghurt, Senf, Gurkenwürfel und -sud dazugeben. Verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die vorbereiteten Zutaten unterheben. Je nach Vorliebe kann noch 100 g in Würfel geschnittener Sauermilchkäse dazugegeben werden. Kühl stellen und gut durchziehen lassen.

Am zweiten oder dritten Tag schmeckt der Salat noch besser. Beim Servieren etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen aufstreuen.



Variante: Den Salat mit mariniertem Feldsalat (Rapünzchen) anrichten. Dafür 1 EL Öl, 1 EL Weinessig, 1 Messerspitze Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer gut verrühren. 100 bis 125 g Feldsalat gründlich putzen, waschen, trocken tupfen und mit der Marinade vermengen.