

Annes Kartoffelsalat nach Mutter Schlufter

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils



Zutaten:

- 1 Kg Kartoffeln
- 5 Eier
- 3/4 Packung Kondensmilch
- Senf
- Öl
- 2-3 Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 Dose Mais
- Gewürzcurken
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen - ganze Kartoffeln verwenden, nicht schälen oder kleinschneiden
2. In eine große Schüssel 5 Eigelb, einen Schwapp Öl, 3/4 Packung Kondensmilch 7,5%, 4 EL Senf, eine große Zwiebel, Gewürzgurken nach Bedarf dran (Brühe aufheben), halbe grüne Gurke gewürfelt, zwei bis drei Tomaten gewürfelt, 1 Dose Mais (ohne Brühe), alles umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Die fertigen Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Schüssel geben
4. Etwas kochendes Wasser über die Kartoffeln schütten, um die Soße zu verdünnen
5. Gurkenbrühe nach Bedarf dran schütten
6. Alles umrühren und dann ziehen lassen

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

