



Kartoffelsalat

Potato Salad

Dieses Rezept habe ich von einer deutschen Frau bekommen, die den besten Kartoffelsalat gekocht hatte, den ich in Deutschland gegessen habe. Da ich damals viel Kartoffelsalat gegessen habe, bedeutet das etwas!

Die Zutaten

- 6-8 normale Kartoffeln pro 2 Personen
- Kartoffeln schälen, kochen und auskühlen lassen
- 1 rohe Zwiebel sehr klein hacken bzw. Reiben.
- Salz, Pfeffer
- eine kleine Koblauchzähe

Anleitung

Pro 2 Personen: eine Tasse Wasser (Kaffeetasse) mit 1 Löffel Brühe aufkochen. Essig dazu geben, bis es sauer genug ist. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Würzen. Brühe dazu geben. Keimöl dazu geben. Durchziehen lassen und nachwürzen. Der Kartoffelsalat muss glänzen! Alles am gleichen Tag aufessen oder gleich wegwerfen.



Kartoffelsalat

Potato Salad

This recipe was given to me by a German woman whose potato salad was the best I had in Germany. I ate a lot of potato salad, so that says a lot!

The Ingredients

- 6-8 normal potatoes for every two people
- Peel and cook the potatoes, then let them cool
- Finely mince one raw onion
- Finely mince one very small piece of garlic

Instructions

For every two people: boil a cup of water and add one spoon of broth (powder). Add vinegar until it's sour enough. Slice the potatoes. Add the onion, garlic, salt, and pepper. Add the broth and then a seed oil (like sunflower seed oil). Let it steep a bit and then season to taste. The potato salad has to shine. Eat the salad on the same day or toss the rests.