

## Kartoffelsalat mit Apfel:



Beim Zubereiten der Partymenge braucht man eine große **Schüssel** mit einem Minstdurchmesser von **30 cm** o. größer, sowie eine **Extraschüssel** zum Anrühren der **Marinade**.

### Zutaten:

( Partymenge / sonst entsprechend weniger )

2 ½ - 3 kg  
6 (größenabhängig)  
3 gr.  
1  
1-2  
10  
1 gr. Glas  
1 gr. Bund  
2 Gläser 500 ml  
versch. Essigsorten  
(was da ist, n. Geschmack)  
6 Teelöffel  
Pfeffer, schwarz  
Salz

festkochende kl. Kartoffeln (Sieglinde o.ä.)  
süße o. süß-saure Äpfel (Jonagold, Gala o.ä.)  
Zwiebeln  
Knoblauchknolle  
Zitronen  
Eier  
Cornichons-Gürkchen  
glatte Petersilie  
Miracle Whip Balance  
Balsamessig bianco, rosso, Modena,  
Apfel-, Sherry-, Kräuter-, Zitronenessig o.ä.  
Kümmel, ganz  
frisch gemahlen

## am Vortag:

- Kartoffeln max. 20 Min. mit Schale kochen ( Kümmel und Salz ins Kochwasser geben ). Danach mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.
- Eier am dicken Ende anpieken und 14 Min. in kochendes Wasser mit etwas Salz geben, dann mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

( Man kann natürlich auch alles noch am selben Tag weiterverarbeiten, aber einen Tag später sind die Kartoffeln und Eier etwas schnittfester ).

## Verzehrtag:

- Kartoffeln pellen und in kleine Scheiben geschnitten in die große Schüssel lagenweise schichten. Jede Lage einzeln salzen und pfeffern.
- Die Eier halbieren. Die Hälften längs aufschneiden und quer dritteln. Alle Eierstücke auf dem gr. Schneidbrett ausbreiten, dann salzen und pfeffern. Kann danach in die Schüssel zu den Kartoffeln gegeben werden.
- Die Cornichons in Längsrichtung vierteln und dann quer in kleine Stückchen schneiden und mit in die große Schüssel mit Kartoffeln u. Eiern schütten. Das Gurkenwasser nicht weggießen.
- Äpfel gut waschen, vierteln, Kerngehäuse u. Stengel entfernen. Die Viertel nochmals halbieren und in kleine Stücke schneiden. In einer Extraschüssel mit reichlich Zitronensaft beträufeln und häufiger im Saft wenden ( werden so nicht braun ).
- Miracel Whip Balance in die Marinadeschüssel geben und mit etwas Gurkenwasser verdünnen.
- Petersilie waschen und kleinschneiden und in die Marinadeschüssel geben.
- Knoblauchknolle-Zehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden, dann zusammenn mit den Knoblauchscheiben in einen großen Topf oder eine saubere Pfanne geben. Die verschiedenen Essigsorten darübergießen bis die Zwiebelstückchen fast bedeckt sind. Das Ganze zum Kochen bringen und dann solange unter Umrühren köcheln lassen, bis der Essig ganz verdampft ist. Zwiebeln dürfen aber nicht anbrennen. Die warmen Zwiebeln in die Marinadeschüssel geben und alles gut verrühren. ( Das alles ergibt eine nicht so strenge, dafür aber dezente Zwiebel-Knoblauch-Note. Der Knoblauch macht nicht partyuntauglich ).
- Die Kartoffeln, Gürkchen u. Eier trocken vermischen.
- Die fertige Marinade sowie die Zitronenäpfel mit dem Zitronensaft über die Kartoffeln und die anderen Zutaten in die große Schüssel geben und alles gut vermischen. 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.
- Mit Petersilie und Tomate garnieren - je nach Geschmack.

## fertig !!!

( Schmeckt frisch am Besten, kann aber auch lange aufbewahrt werden ).