

## **Spezialität aus Sachsen nach Omas Rezept**

Zu Familienfesten, zu Weihnachten und Silvester aber auch zu Grill- und Gartenpartys gehört der Sächsische Kartoffelsalat einfach dazu.

Wie es geht? Eigentlich kinderleicht:

### **Zutaten für ca. 6 – 8 Personen:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 250g Becher Fleischsalat mit Gurke  
1 Glas Spreewälder Saure Gurken  
1 Gemüsezwiebel  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Gurkenwasser



### **Sächsischer Kartoffelsalat – Zubereitung:**

Die Kartoffeln werden mit Schale im gesalzenen Wasser gar gekocht. Wer mag, kann in das Kochwasser noch etwas Kümmel geben. Anschließend die gekochten Pellkartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. (gut zu verwenden sind auch Pellkartoffeln vom Vortag) Nun können die Pellkartoffeln geschält und, in Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gegeben werden. Danach die Sauren Gurken und die Gemüsezwiebel in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Das Ganze mit dem Fleischsalat und Gurkenwasser vorsichtig vermengen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Durch das Gurkenwasser erhält der Kartoffelsalat eine schöne sämige Konsistenz und eine feine Würze.

### **Tipp:**

Die Kartoffeln nehmen gewöhnlich eine Menge Würze und auch Feuchtigkeit auf. Deshalb ist es gut, kurz vor dem Servieren noch einmal zu verkosten und ggf. nachzuwürzen bzw. noch etwas Gurkenwasser hinzu zu geben.

### **Dazu:**

Traditionell zur Weihnachtszeit servieren die Sachsen dazu heiße Würstchen. Aber auch Grillfleisch, Fisch, Schmorgemüse oder Ei lässt sich im Frühling, Sommer, Herbst und Winter passend dazu servieren.

**Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://die-infoseiten.de)**

