

## Das Rezept – Siegerländer Kartoffelsalat

### Mengenangabe:

Für 6 Personen

### Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln, 1 EL Gemüsebrühe, 1/4 l Wasser  
für die Sauce: 1 Becher Schlagsahne, 1 Becher Schmand, 2-3  
EL Obstessig, 2 EL Olivenöl, 4 große Gewürzgurken, 2-3 kleine  
Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 TL Zucker und für die  
Garnitur etwas frische Petersilie

### Zubereitung

Die Kartoffeln einige Stunden vorher garen, pellen und kühl  
stellen - dann sind sie schnittfester. Die kalten Kartoffeln in  
Scheiben schneiden, Gemüsebrühe in 1/4 Liter heißem Wasser  
auflösen und über die Kartoffelscheiben geben.

In der Zwischenzeit die Gewürzgurken in kleine Stifte  
schneiden und die Zwiebeln sehr fein würfeln. Die Soße mit  
allen Zutaten (incl. Gurken und Zwiebeln) zubereiten und  
vorsichtig mit den Kartoffelscheiben vermischen. Ca. 30 min  
ziehen lassen, dann die 2 EL Olivenöl hinzugeben und  
gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Essig (oder  
Gurkenwasser) nachwürzen. Da die Kartoffeln viel Flüssigkeit  
aufsaugen noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Mit Petersilie  
garnieren.

Rezept: Hanna Siebel mit Ergänzungen von Hiltrud Stein

Quelle: <https://www.ferndorf.de/kulinarisches/rezepte-mit-kartoffeln/duffelnsalload-420/>