

# Omas Berliner Kartoffelsalat



4 Personen Arbeitszeit: ca. 40 Min. Ruhezeit: ca. 3-4 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal

## Zutaten

1 kg Pellkartoffeln, festkochend  
Kümmel  
Salz  
Pfeffer  
  
2 TL Senf, mittelscharf  
3 TL Zucker  
100 ml Gurkenflüssigkeit  
50 ml Weißweinessig  
100 ml Sonnenblumenöl  
1 große Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch, nach Belieben  
  
1 Apfel, säuerlich  
4 m-große Gewürzgurken  
  
1/2 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Kartoffeln mit 1 EL Salz und 1 EL Kümmel kochen. Abgießen, abschrecken, etwas abkühlen lassen und lauwarm pellen.

Senf, Zucker, Gurkenwasser, Essig, Öl, etwas Salz und kräftig Pfeffer sowie die ganz fein gehackte Zwiebel und Knoblauch in ein großes, verschließbares Glas geben und durch kräftiges Schütteln eine Emulsion der Vinaigrette herstellen.

Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden, die Gurke in Scheiben schneiden, ebenso die lauwarmen Pellkartoffeln.

In eine große Schüssel immer abwechselnd Pellkartoffelscheiben, Gurke und Apfel und jeweils zwischen die Schichten ein paar Löffel von der Vinaigrette und noch etwas Pfeffer und Salz geben.

Mindestens 3-4 Stunden durchziehen.

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch oder die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden und unter den Salat heben.

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1231931228220006>

<https://www.youtube.com/watch?v=AcFPMLIyXRY>