

Sommergerichte: Kartoffelsalat

Zutaten

- Kartoffeln, möglichst festkochend (erst kochen, dann schälen)
- Eine große Zwiebel
- Gewürzgurke oder Salatgurke
- Salz, Pfeffer
- Gewürze, z.B. Petersilie
- Essig
- Mayonaise
- Öl (kann man bei Mayonaise auch ganz weglassen)

Heute habe ich meinen ersten Kartoffelsalat gemacht. Immer ist die Frage bei warmen Wetter gleich: Was soll ich nur kochen? Auf alles große und „richtige“ habe ich keine Lust, aber einfach nur hungern oder Eis essen ist keine gute Alternative.

Der Plan war einfach: Zuerst Kartoffeln schälen, ins Wasser, kochen lassen und dann nebenbei im Internet schauen, ob es ein Rezept gibt. Meistens gibt es ja tausende, von nochmal so vielen Benutzern. Man muss nur das richtige raussuchen... Eigentlich.

Als die Kartoffeln dann fast weich gekocht waren, hab ich festgestellt, dass in den Rezepten überall „mit Schale kochen, dann pellen“ drin gestanden hat. Egal! Das geht bestimmt auch andersrum. ☐

Größtes Problem: Wie schneide ich die Kartoffeln klein, wenn sie noch so heiß sind.. und wie fische ich die Dinger eigentlich aus dem Abtropfsieb, wenn ich mir dabei ständig die Finger verbrenne??

Und vor allem: Wie kühle ich alles möglichst schnell herunter,

weil der Hunger bereits im Anflug ist?

Die Lösung war dann einfach, alles mit viel kaltem Wasser abschrecken. Nach und nach in Scheiben schneiden und die Kartoffelscheiben alle einzeln auf Teller und Glasschüssel verteilen, so dass sich die Oberfläche vergrößert. Kartoffeln speichern Energie nämlich ganz schön lange und dampfen dabei wie verrückt. Alternativ kann man noch den Ventilator drüber pusten lassen, ich weiß aber nicht, ob das so regelkonform ist... in den ganzen Rezepten stand auf jeden Fall nichts darüber.

Der Rest ist einfach gewesen: Große Zwiebel aussuchen, schälen, in kleine Würfel hacken. Eine Gurke nehmen, gutes Stück absäbeln, dann ebenfalls in kleine Hackwürfel zerhacken. Dabei bissel Frust abbauen nicht vergessen. Wer keinen Frust hat, ist auch okay. Dann schön sanft mit dem Messer durch die Zwiebel wiegen und sich dabei entschuldigen, dass man schon wieder soviel Hunger hat und dass man nicht im Geringsten davon abgehalten wird, dass sie so scharf und feurig sind.

Alles beimischen und untermischen. Dabei aufpassen, dass nicht alles zermatscht. Ist zwar geschmacklich egal, ich finde aber dass ein guter Kartoffelsalat auch nach Kartoffelstücken „schmecken“ sollte. Die Konsistenz ist wichtig. Im Rezept steht, dass erst alles abkühlen soll und dann soll man erst das Dressing machen. Es ging aber auch direkt nach dem Kochen, sobald die Scheiben lauwarm waren.

Danach das ganze abschmecken mit Essig, Öl und wer mag, Mayonaise. Macht dick, schmeckt aber gut. Bissel Salz und Pfeffer, evt. noch Kräuter und Gewürze, z.B. Petersilie.

Braucht gar nicht so lange abkühlen. Ca. eine Stunde, dann war es schon genießbar.

Fazit: Nicht ganz nach Anleitung, hat aber geschmeckt. Statt den Salatgurken soll man eigentlich Gewürzgurken nehmen. Ich hab aber festgestellt, dass ein bissig Essig darüber den

gleichen Effekt hat.

Wer etwas mehr Kartoffeln nimmt, hat für den ganzen Abend und evt. den nächsten Tag auch noch was zu essen. Dazu passen Würstchen und natürlich als Beilage zum Grillen. Geht aber auch pur. Ist bis auf die Zwiebeln auch recht leicht verdaulich und fühlt sich vollwertig an. Wer einen empfindlichen Magen hat, sollte die Zwiebeln, aber auch die Mayonaise etwas reduzieren.

Dauer: ca. 2 Stunden, mit Vorbereiten, Aufräumen und Spülen. Ist zwar viel, im Vergleich zum fix- und fertigen Kartoffelsalat aus dem Supermarkt, bei dem man einfach den Deckel abreißt und danach die Schale wegwirft. Aber der Aufwand lohnt sich in vielerlei Hinsicht. Es ist umweltfreundlicher, nahrhafter, man produziert kein Plastik und letztendlich auch man auch Spaß bei der Zubereitung. Außerdem sind keine Zusatzstoffe drin, vor allem kein Zucker und die Kartoffeln sind garantiert frischer, und somit auch vitaminreicher.