

Warmer Kartoffelsalat

Zutaten: Pellkartoffeln (2-2,5 kg), Spreewald-Gewürzgurken (nach Gefühl), Jagdwurst (500 g oder mehr, wenn man es mag), Zwiebeln (viele), Salz, Pfeffer, evt. Zucker, Bratfett



Koche so viel Pellkartoffeln, wie du magst. In der Zwischenzeit, werden Zwiebeln in kleinen und Jagdwurst in größeren Würfeln geschnitten und durchgebraten. Beachte: die gebratenen Jagdwurstwürfel müssen heiß bleiben.

Parallel werden weitere Zwiebeln und Gewürzgurken klein gewürfelt und in die Salatschüssel gegeben. Übergieße diese dann mit dem Sud aus dem Gurkenglas, so dass alles zusammen eine ausreichende Dressingmenge ergibt. Würze nach Bedarf nach. Beachte: der Grundgeschmack muss süß-sauer sein, aber nicht dominant.

Die Kartoffeln sind fertig? Jetzt muss es schnell gehen: Kartoffeln (am besten zu zweit) pellen und in Scheiben geschnitten in die Salatschüssel geben. Dann die heiße Jagdwurst drauf und alles vorsichtig vermischen (unterheben). Warm servieren und schmecken lassen!