Japanischer Kartoffelsalat

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	30min	20min

Konichiwa! Heute gibt's Kartoffelsalat aber mit einem japanischen Twist! Der Hauptunterschied liegt in der Textur: die Kartoffeln werden für dieses Rezept grob zerstampft. Und natürlich variieren auch die Beilagen im Vergleich zu unserem Härdöpfelsalat. Für einen authentischen Geschmack kannst du dir japanische Mayonnaise in einem Spezialitätengeschäft besorgen. Wenn du keine findest, geht auch herkömmliche Mayonnaise, du solltest aber etwas Zucker hinzugeben.

Zutaten

Für den Salat

1 kg festkochende Kartoffeln

150 g gewürfelter Schinken

1 Karotte

1 frische Zwiebel

1/4 Gurke

3 Zweige Petersilie

Für die Sauce

5 EL japanische Mayonnaise

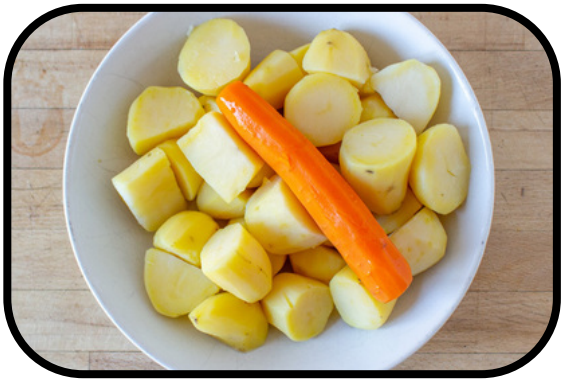
1 EL Reisessig

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in grobe, aber gleich grosse Stücke, damit sie gleichmässig garen. Schäle die Karotte. Gib die Kartoffeln in einen grossen Topf mit kaltem Salzwasser und bringe es bei starker Hitze zum Kochen. Lass die Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen, bis eine Messerspitze ohne Widerstand eindringt, die Kartoffeln aber noch fest sind. Gib die Karotte 10 Minuten vor Ende der Kochzeit in den Topf. Giesse ab und stell zum Abkühlen beiseite.



2

In der Zwischenzeit schneidest du die Zwiebel, die Gurke und die Karotte in Halbmonde und schneidest die Petersilie fein.



3

Stampfe die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse grob, sodass einige Stücke ganz bleiben. Gib den Schinken und das Gemüse zu den Kartoffeln sowie Mayonnaise, Essig und Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu.



4

Gib den Schinken und das Gemüse zu den Kartoffeln sowie Mayonnaise, Essig und Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu. Mische alles gut durch und stell den Salat bis zum Servieren kühl. Der Salat kann auch am Vortag zubereitet werden. Itadakimasu!

