



Kartoffelsalat nach Priebe's Art

Geschichte	Das Rezept unten wurde mit Kommentaren nach USA zu Olli gefaxt
Zutaten	1,5 kg Kartoffeln, 3 Zwiebeln, Salz & Pfeffer, 3 Delikatess-Gurken, 1 geschälter Apfel, 250g Mayonnaise, Jagdwurst, Milch & Senf
Zubereitung	<ol style="list-style-type: none">1. Am Abend zuvor Pellkartoffeln kochen2. Am Tag abpellen und in kleine Würfel schneiden3. Mit Salz & Pfeffer würzen4. Zwiebeln, Gurken & Äpfeln würfeln und zugeben5. Mayonnaise mit Milch & Senf verdünnen6. Über den Salat schütten vorsichtig unterheben7. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Stunden ziehen lassen8. Nochmals abschmecken & nicht zu kalt servieren

Foto

