

Zeitangabe 

Kosten 

Ernährungsinfos

Allergierisiken: keine

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Kartoffeln
- Regionale Küche (Kartoffelsalat mit/ohne Mayonnaise)
- Zerkleinerungstechniken (Hobeln)

Man kann das Rezept auch abwandeln und die Kartoffeln im Dampfkochtopf im Unterricht garen.

Bereits am Vortag gekochte und abgekühlte Kartoffeln lassen sich meist problemlos mit dem Gemüsehobel schneiden. Bei frisch gekochten Kartoffeln eignet sich der Gemüsehobel nicht zum Zerkleinern. Alternativ kann man auch einen Eierschneider verwenden, um die Kartoffeln schnell in gleich große Scheiben zu teilen oder einfach alle Zutaten gleichmäßig würfeln.

Man sollte bei kalten Kartoffeln den Essig mit Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer kurz erhitzen und erst dann mit den Kartoffeln mischen, dadurch wird die Würze besser aufgenommen.

Dieser frische Kartoffelsalat eignet sich gut als Beilage zu deftigem Bratgut wie Fisch oder Bratwurst.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- 2,4 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Salatgurken
- 4 Zwiebeln
- Öl
- Essig
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch