

Altberliner Kartoffelsalat mit Bulette



Foto folgt.

Dieser Kartoffelsalat nach Altberliner Art schmeckt einfach köstlich. Er zeichnet sich durch eine einfache Zubereitung und die Verwendung von Zutaten wie Gewürzgurkenwasser, Senf und Essig aus. Der Altberliner Kartoffelsalat war schon in der HO-Gaststätte populär und entsprach dem Bedürfnis nach einfachen, kostengünstigen Gerichten. Daher war er auch in vielen Haushalten weit verbreitet.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

Kartoffelsalat

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Kümmel und Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 14 min garkochen und abkühlen lassen. Jetzt sind es Pellkartoffeln. Lauwarme Kartoffeln in Scheiben schneiden.
1 EL Salz	
1 EL Kümmel	
5 Gewürzgurken	Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und in kleine Stücke schneiden.
1 Zwiebel	
½ Apfel	
2 TL Bautzner Senf (mittelscharf)	100 ml Gurkenwasser, Senf, Zucker, Essig, Öl, Zwiebeln zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.
3 TL Zucker	
2 EL Essig	
5 EL Öl	
1 Prise Salz	alle Zutaten in einer großen Schüssel gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3-4 Stunden ziehen lassen.
1 Prise Pfeffer	
Schnittlauch	in Röllchen schneiden, den Salat damit vor dem Servieren garnieren.

Buletten

1 Zwiebel	die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, aus dem Hackfleisch, den anderen Zutaten und dem vorher in Wasser eingeweichten Brötchen eine Masse herstellen.	
400 g Schweinehack		
1 Brötchen		
2 TL Salz		
½ TL Pfeffer		
1 Ei		
1 EL Bautzner Senf mittelscharf		
2 EL Werder Ketchup Premium		
<hr/>		

2 EL Margarine oder Butterschmalz	4 Buletten formen, in Paniermehl wenden und in Margarine von beiden Seiten jeweils 6-7 min gleichmäßig gebräunt gar braten.
Paniermehl oder Semmelbrösel	
<hr/>	