

KARTOFFELSAFAT (GERMAN) RECIPE:

Kartoffelsafat is a traditional German potato salad which is eaten cold. It is also a traditional favorite throughout Austria and Swiss and every region has its own way of making this dish.

Ingredients:

- 6 large potatoes - cooked, peeled and chopped into chunks
- 1 1/4 cup mayonnaise
- 1/2 cup pickle juice
- 1/2 tablespoon prepared mustard (optional)
- 1 small / medium onion, chopped fine
- 2 large pickles, chopped fine
- 4 eggs, hard boiled and sliced
- salt and pepper to taste



Preparation:

1. Place the mayonnaise and mustard in a small bowl and whisk in pickle juice until creamy
2. Pour 1/4 of the mayo / pickle juice mixture into a large serving bowl
3. Place a layer of potatoes on top of the mixture
4. Sprinkle salt and pepper and place some egg slices, chopped pickle and onions on top of the potato layer
5. Pour another 1/4 of the dressing on top
6. Repeat layering until all ingredients are used up
7. GENTLY toss together

Serve immediately, or refrigerate for later 😊

KARTOFFELSAFAT RECETTE (ALLEMANDE) :

Le Kartoffelsafat est une salade traditionnelle allemande à base de pommes de terre qui est mangée froide. Ce plat est également populaire en Autriche et en Suisse et sa préparation diffère selon les régions.

Ingrédients :

- 6 grandes pommes de terre cuites, pelées et hachées en morceaux
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse de jus de cornichons
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde (au choix)
- 1 oignon de taille moyenne, coupé en tranches fines
- 2 grands cornichons, coupés en tranches fines
- 4 œufs durs coupés en tranches
- du sel et poivre au goût



Préparation :

1. Placer la mayonnaise, la moutarde et le jus de cornichons dans un bol et battre au fouet jusqu'à obtenir une texture crémeuse
2. Placer le quart du mélange obtenu dans un grand plat
3. Disposer sur le mélange une couche de pommes de terre
4. Placer quelques tranches d'œufs durs ainsi que des tranches d'oignon sur la couche de pomme de terre
5. Verser un autre quart du mélange précédent sur la couche de pommes de terre
6. Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients
7. Mélanger DELICATEMENT l'ensemble

A servir immédiatement ou placer la salade au réfrigérateur pour plus tard 😊