



# SAUKISTE

*Sau lecker! Saufröhlich! Sau stark!*

Tino Regener & Christoph Scholz GbR - Am Denkmal 4 - 39110 Magdeburg  
Mobil 0175 60 71 641 - [www.saukiste.de](http://www.saukiste.de) - [Kontakt@Saukiste.de](mailto:Kontakt@Saukiste.de)

## Leckere Rezeptvorschläge von uns

Unsere Grillkisten dienen nicht nur der Zubereitung kompletter Spanferkel. Wir möchten Ihnen hier einige durchaus leckere Speisen als Alternative zum Schwein vorstellen. Die angegebenen Mengen beziehen sich jeweils für etwa 10 Personen und können dementsprechend berechnet werden, sollte Ihre Veranstaltung größer oder kleiner ausfallen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

### Klassischer Kartoffelsalat

- 4kg festkochende Kartoffeln (für 10 Portionen gerechnet)
- 4-5 mittelgroße Zwiebeln
- $\frac{3}{4}$  l Brühe
- 500g Mayonnaise
- 8-10 Eier
- Salz
- Pfeffer
- milder Essig
- Senf
- Zucker
- Fleischwurst (nach Belieben)
- Gewürzgurken (nach Belieben)



Die Kartoffeln am besten schon einen Tag vor der Zubereitung mit Schale kochen, abkühlen lassen und dann erst schälen. Für die kommende Nacht abgedeckt und ungeschnitten kaltstellen.

Am kommenden Tag zuerst die Eier nach Wunsch kochen und abkühlen lassen. In der Zeit können Kartoffeln, Zwiebeln, Wurst und Gewürzgurken geschnitten werden. Die Brühe zusammen mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker kurz aufkochen und abschmecken (bitte nicht zu sauer). Das Ganze kann nach dem Abkühlen zu den Kartoffeln gegeben und mit den restlichen (gewünschten) Zutaten vermengt werden.

Ist alles gut durchgezogen, wird erst die Mayonnaise untergehoben, und der Salat kann nach Belieben mit Petersilie, Tomaten, Gurken oder Eiern garniert werden. So zubereitet dient ein klassischer Kartoffelsalat als leckere Beilage zu vielerlei Speisen.