

KARTOFFELSALAT MIT GURKE: CREMIG & FRISCH (OHNE MAYONNAISE)

Posted on 26. Juli 2018 by cookieundco



Categories: [glutenfreie Rezepte](#), [Grill- und Partyrezepte](#), [Herzhaftes](#), [Salat/ Gemüse/ Beilagen](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#), [vegetarische Rezepte](#)

Tags: [einfach](#), [grillen](#), [schnell](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegan](#), [vegetarisch](#)

Heute habe ich für euch eins meiner Lieblings-Sommergerichte für warme Tage: Kartoffelsalat mit Gurke...super lecker und einfach zubereitet. Ob zum Grillen oder einfach als erfrischende Mahlzeit, diesen Salat essen wir im Sommer sehr oft und sehr gerne...



Gurke geht bei uns im Sommer sowieso *immer*, besonders wenn es heiß ist und nein, es muss für einen cremigen Kartoffelsalat nicht immer Mayo sein. Der Kartoffelsalat mit Gurke ist für uns ein echter Allrounder. Er ist lediglich ungeeignet, wenn ihr *a.* keine Gurke oder *b.* keine Kartoffeln mögt. Dieser Kartoffelsalat passt prima zu gegrilltem oder gebratenem Fisch und Fleisch, zu Frikadellen, Bratwürstchen und vielem mehr. Hier findet ihr noch weitere [Rezept-Ideen für die Grill- und Sommerzeit](#).

Selbst vegan zubereitet schmeckt super lecker, was ich auch schon öfter gemacht habe. Nämlich mit Sojaquisine statt Schmand. Meinem "veganen Besuch" hat es jedenfalls vorzüglich geschmeckt. Als Beilage gab es dann natürlich etwas fleischloses, u.a. Falafel.

Zumindest ist diese Version etwas leichter, als der Klassiker mit Mayonnaise. Für Kartoffelsalat mit Mayonnaise verwende ich übrigens dann eher knackige Gewürzgurken...auch sehr lecker. Aber für mich nicht ganz so erfrischend, wie die heutige Version. Wie esst ihr euren Kartoffelsalat am aller liebsten?



Zutaten für den Kartoffelsalat mit Gurke:

- ca. 1000g festkochende Kartoffeln, ungeschält (möglichst gleich groß)
- 1 Salatgurke
- 200g Schmand oder Creme Fraîche (vegan: 200g Sojaquisine)
- 30g Weißwein- oder Kräuternessig
- 20g neutrales Öl oder Olivenöl
- 15g Zucker
- 10g Salz oder Kräutersalz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel oder 1 Tl Zwiebelgranulat
- Pfeffer
- optional: etwas frische Petersilie, Dill oder Schnittlauch

Kartoffelsalat mit Gurke zubereiten:

1. Kartoffeln mit Schale bei mittlerer Hitze je nach Größe für etwa 25-30 Min. weich kochen.
2. Danach das Wasser abgießen, die Kartoffeln kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
3. Kartoffeln pellen, vollständig abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Gegebenenfalls Zwiebeln fein hacken und Knoblauch durchpressen.
5. Zwiebeln (oder Zwiebelgranulat) und Knoblauch mit dem Schmand/ Creme Fraîche, Essig, Öl, und Zucker gut verrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
7. Die Gurke fein dazu hobeln.
8. Nach Wunsch Petersilie/ Dill hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermengen. (Oder später über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen.)
9. Die Kartoffelscheiben vorsichtig unterheben.
10. Für etwa 60 Minuten ziehen lassen. Danach nochmal abschmecken.
11. Nach Wunsch Petersilie/ Dill hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen oder einfach untermischen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Ca. 800g Wasser in den Mixtopf geben und den Varoma-Behälter aufsetzen.
2. Kartoffeln mit Schale darin verteilen und für 35 -40 Min./ Varoma/ Stufe 1 kochen.
3. Danach die Kartoffeln kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
4. Mixtopf spülen.
5. Kartoffeln pellen, vollständig abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
6. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Gegebenenfalls mit dem Spatel runter schieben und wiederholen.
7. Schmand/ Creme Fraîche, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen, für 20 Sek./ Stufe 3 verrühren.
8. Nochmal kräftig abschmecken.
9. In eine große Schüssel umfüllen und die Gurke fein dazu hobeln.
10. Die Kartoffelscheiben vorsichtig unterheben.
11. Für etwa 60 Minuten ziehen lassen. Danach nochmal abschmecken.
12. Nach Wunsch Petersilie/ Dill für 3 Sek./ Stufe 8 hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen oder untermischen. Die Petersilie

oder Dill kann auch gleich zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch bei Schritt 6 zerkleinert werden und mit in die Soße gerührt werden.



KARTOFFELSALAT MIT GURKE



Cremiger Kartoffelsalat ohne Mayonnaise.

- ca. 1000 g festkochende Kartoffeln (ungeschält (möglichst gleich groß))
- 1 Salatgurke
- 200 g Schmand oder Creme Fraîche (vegan: 200g Sojaquisine)
- 30 g Weißwein- oder Kräuternessig
- 20 g neutrales Öl oder Olivenöl
- 15 g Zucker
- 10 g Salz oder Kräutersalz
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel oder 1 Tl Zwiebelgranulat
- Pfeffer
- optional: etwas frische Petersilie (Dill oder Schnittlauch)

Herkömmliche Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale bei mittlerer Hitze je nach Größe für etwa 25-30 Min. weich kochen.
2. Danach das Wasser abgießen, die Kartoffeln kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
3. Kartoffeln pellen, vollständig abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Gegebenenfalls Zwiebeln fein hacken und Knoblauch durchpressen.
5. Zwiebeln (oder Zwiebelgranulat) und Knoblauch mit dem Schmand/ Creme Fraîche, Essig, Öl, und Zucker gut verrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
7. Die Gurke fein dazu hobeln.
8. Nach Wunsch Petersilie/ Dill hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermengen. (Oder später über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen.)
9. Die Kartoffelscheiben vorsichtig unterheben.
10. Für etwa 60 Minuten ziehen lassen. Danach nochmal abschmecken.
11. Nach Wunsch Petersilie/ Dill hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen oder einfach untermischen.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX

1. Ca. 800g Wasser in den Mixtopf geben und den Varoma-Behälter aufsetzen.
2. Kartoffeln mit Schale darin verteilen und für 35 -40 Min./ Varoma/ Stufe 1 kochen.
3. Danach die Kartoffeln kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
4. Mixtopf spülen.
5. Kartoffeln pellen, vollständig abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
6. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Gegebenenfalls

mit dem Spatel runter schieben und wiederholen.

7. Schmand/ Creme Fraîche, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen, für 20 Sek./ Stufe 3 verrühren.
8. Nochmal kräftig abschmecken.
9. In eine große Schüssel umfüllen und die Gurke fein dazu hobeln.
10. Die Kartoffelscheiben vorsichtig unterheben.
11. Für etwa 60 Minuten ziehen lassen. Danach nochmal abschmecken.
12. Nach Wunsch Petersilie/ Dill für 3 Sek./ Stufe 8 hacken oder Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat mit Gurke streuen oder untermischen. Die Petersilie oder Dill kann auch gleich zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch bei Schritt 6 zerkleinert werden und mit in die Soße gerührt werden.



Viel Spaß beim Nachmachen!

Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren