

# Kartoffelsalat

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten	Menge (50)	Menge (250)
Kartoffeln	10 kg	50 kg
Äpfel	2 kg	10 kg
Räuchertofu	1 kg	5 kg
Zwiebeln	2 kg	10 kg
Gewürzgurken	1 kg	5 kg
Schnittlauch	3 Bund	15 Bund
Salz		
Pfeffer		
Essig/Zitronensaft		
Muskatnuss		
Zucker		
<b>eine Version mit</b>		<b>150</b>
Sojanaise	1 L	3 L
Sojamilch	330 mL	1 L
Öl	660 mL	2L
Zitronensaft	50 mL	150 mL
<b>eine Version mit</b>		<b>100</b>
Essig	750 mL	1,5 L
Öl	1 L	2 L

1. Kartoffeln in mehreren Fahren kochen. Wasser aufsetzen in einem 50 L Topf, Salz hinzugeben. Die Schale der rohen festkochenden Kartoffeln mit einem scharfen Messer in der Mitte einritzen. Anschließend in den Topf geben und kochen bis diese gar sind. Kartoffeln abgießen und kurz auskühlen lassen.
2. Gekochte Kartoffeln pellen (sollte easier gehen wenn vorher präpariert) und in mundgerechte Stücke in anderen Topf oder Maurertubbe schnippeln. Geschnippelte Kartoffeln auf zwei große Töpfe aufteilen.
3. Äpfel, Zwiebeln, Räuchertofu und Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. !Gewürzgurkenwasser aufheben.

4. Schnittlauch waschen und klein hacken.
5. Dressing in separaten Gefäßen vorbereiten:
  1. Sojanaise: Sojamilch mit einem Schuss Zitronensaft mit Pürierstab häxeln. Nach und nach die Doppelte Menge Öl hinzugeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Hefeflocken abschmecken. Am besten in mehreren Führen a 1,5 L vorbereiten.
  2. Essig-Öl-Dressing anrühren, ebenso Gemüsebrühe dazurühren Prise Zucker nicht vergessen, sowie ausreichend würzen mit Salz und Pfeffer
6. In den zwei Töpfen zu den Kartoffeln das Gurkenwasser geben und anschließend alle klein geschnittenen Dinge hinzugeben (am besten ein Topf „all in“: Alle möglichen Allergene rein, also Soja (durch die sojanaise und den räuchertofu), Zwiebel, Äpfel und einen Allergietopf mit dem Essig-Öl-Dressing). Mit dem dazugehörigen Dressing ummanteln.
7. Mit Schnittlauch abschließend den Kartoffelsalat toppen.

Version #1

Erstellt: 2026-05-14 09:04:08 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:05:21 UTC von jona