

Susländer Würstchen mit Kartoffelsalat



ZUTATEN für 10 Personen:

2,5 kg warme Pellkartoffeln
5 säuerliche Äpfel in kl. Stücke
5 Gewürzgurken in kl. Stücke
5 hartgekochte Eier in kl. Stücke
5 Tomaten in kl. Stücke
5 Zwiebeln gewürfelt u. glasig geschmort
500 g Mayonnaise
500 g Dikmelk
100 ml Gurkensaft oder 3 EL
Kräuternessig
Salz und Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vorsichtig miteinander vermengen und im Kühlschrank ca. 5 Stunden ziehen lassen. Als Beilage zu unseren Susländer Würstchen genießen.

Guten Appetit!
