

TRADITIONELLES WEIHNACHTSGERICHT: OMAS KARTOFFELSALAT MIT HERING

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



So kurz vor Weihnachten sollte man schon sein Essen geplant haben. Wie sieht es bei euch aus? Esst ihr Weihnachten auch traditionell? In meiner Familie gibt es immer Kartoffelsalat und Würstchen. Ich erzählte euch bereits, dass meine Familie in Sachsen zu Hause ist. Meine Oma bereitete den Kartoffelsalat immer mit Bismarckhering zu. Ich entscheide mich heute für Matjes:

Zutaten:

- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 2-3 Matjesfilets (alternativ Bismarckhering)
- 1 Apfel
- 2-3 saure Gurken
- 1/2 Gurke
- eine kleine Zwiebel
- 400 g Naturjoghurt
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Während die Kartoffeln mit Schale kochen, bereite ich das Dressing zu. Matjes, Apfel, Gurken und Zwiebel in Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen, klein schneiden und noch warm unter das Dressing rühren. Ziehen lassen und noch einmal abschmecken. Fertig ist der Kartoffelsalat. Wer sehen mag, wie schnell so ein Kartoffelsalat auf den Tisch gezaubert wird, kann sich dies auch auf meinem YouTube – Kanal inspirieren lassen.

Tipps: Die Oma hat den Salat mit Mayonnaise gemacht. Vielleicht versuche ich mich in diesem Jahr auch mal wieder an selbstgemachter Mayo. Natürlich gibt es zu diesem Salat auch wieder ein Würstchen.

Diese Gerichte könnten euch auch interessieren: [Kartoffelsalat mit Würstchen – traditionell](#), [festliches Rotkohl](#)

Ich hoffe, euch gefällt meine Idee. Wie esst ihr euren Kartoffelsalat am

lieben? Was gibt es bei euch an den Weihnachtstagen zu essen?

Nun wünsche ich euch eine schöne geruhssame Zeit mit euren Lieben,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I TIPPS I WÜNSCHE

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



Jetzt sind die Stunden gezählt bis Weihnachten. Vielleicht läuft ihr noch durch die Geschäfte, um Kleinigkeiten zu kaufen oder ihr sitzt ganz entspannt vor einem Glas Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt ☐ Ich bereite schon das Essen für die nächsten Tage vor, beziehungsweise überlegen, wie ich sie gestalte. Ich habe in diesem Jahr den Luxus, alles schon fertig zu haben und kann noch ein wenig vor mich hin träumen, mich ausruhen, mich mit Freunden und der Familie treffen.

Last-Minute-Liste

Bevor ich euch allen ein schönes und besinnliches Weihnachtsfest wünsche, habe ich noch #5ünf Rezept-Ideen für Euch zusammen gefasst.

Tipp 1 – Traditioneller Kartoffelsalat

Bei uns gibt es wie jedes Jahr Heiligabend Kartoffelsalat und Würsten. Mein Rezept zum Kartoffelsalat findet ihr [hier \(einfach klicken\)](#) oder auf meinem YouTube – Kanal

Tipp 2 – Selbstgemachtes Rotkohl

Ein weiteres Gericht gibt es bei uns immer: selbstgemachtes Rotkohl. Dazu gibt es auch ein Rezept [hier auf meinem Blog](#) von mir. Ich habe da kein bestimmtes Rezept, mache es einfach wie es mir in den Sinn kommt und es schmeckt meinen Gästen. Meine Mama kocht den Kohl einfach mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss kommt ein kleiner Schluck Essig und eine Prise Zucker dazu. Den Geschmack verstärkt sie mit ausgelassenem Speck. Ich persönlich nehme Butter.

Tipp 3 – Omas Hühnersuppe

Vorsuppen dürfen bei vielen an Feiertagen oder bei einem Festessen nicht fehlen. Bei meiner Mama ist es immer eine Hühnersuppe. Das Rezept dazu findet ihr [HIER](#).

Tipp 4 – Schokoladenmus

Zum Nachtisch habe ich für euch Schokoladenmus mit Himbeeren. Ihr braucht dazu nur #5ünf Zutaten und ist ein leichtes Dessert, dass man gut vorbereiten kann. Dieses und weitere Rezept findet ihr hier <https://rezepte.knorr-fit.de/category/dessert/>.

Tipp 5 – Weihnachtsplätzchen

Wem jetzt noch Gebäck für die Feiertage fehlt, dem kann ich meine Plätzchen-Rezepte empfehlen. Diese haben nur #5ünf Zutaten und sind in kurzer Zeit fertig. Die Rezepte [findet ihr hier](#).

Ich hoffe, ich konnte euch mit meiner „Last-Minute“ – Liste ein wenig unter die Arme greifen und wünsche euch allen eine schöne Zeit mit euren Lieben bei leckerem Essen. Bleibt gesund und seid lieb begrüßt von

eurer Karin Knorr

Leichter Kartoffelsalat mit Rucola und Weintrauben

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



Salate sind immer leckere Hingucker auf dem Essenstisch oder Buffet, schnell zubereitet und bieten viele Vitalstoffe. Für euch habe ich eine leichte und total leckere Variante des Kartoffelsalates zubereitet. Kommen wir zu den Zutaten:



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Gemüsebrühe
- Saft 1 Zitrone
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 Hand voll Rucola
- 1 Hand voll Trauben
- Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen. Aus warmer Gemüsebrühe, in Ringe geschnittenen Zwiebeln, Zitrone, Öl, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Die garen Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln und Dressing in eine Schüssel geben und gut eine Stunde ziehen lassen. Die Weintrauben halbieren, den Rucola zupfen und kurz vor dem Servieren mit den alle Zutaten vermischen. Noch einmal abschmecken und servieren.

Tipps: Für den Salat kann man auch Radicchio oder Romana verwenden. Geröstete Nüsse oder Samen geben dem Salat einen besonderen Pepp. Geriebener Parmesan rundet den Geschmack des Salates ab.

Dieses Rezept könnte euch auch interessieren: [Pikanter Pilz-Reis-Salat](#)

Ich wünsche euch eine schöne Sommerzeit und viel Freude beim Nachkochen.

Eure Karin Knorr

Traditionelles Weihnachtsgericht:

Kartoffelsalat mit Würstchen

geschrieben von Karin Knorr | 18. Dezember 2018



An Heiligabend kommt etwa bei einem Viertel der Deutschen traditionell Kartoffelsalat mit Würstchen auf den Tisch. Der Kartoffelsalat wird in jeder Region anders zubereitet. Ich gehöre auch zu der Kartoffelsalat – Fraktion. Da ich aus dem Sächsischen komme, geht meine Zubereitung auch in diese Richtung. Jedoch habe ich über die Jahre meine eigene Variante entwickelt. Schaut selbst:

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 8 kleine Gürkchen
- 2 Frühlingszwiebeln oder eine kleine Zwiebel
- 400 g Naturjoghurt
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2-4 Löffel Gurkenbrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Während die Kartoffeln mit Schale kochen, bereite ich das Dressing zu. Apfel, Gurken und Zwiebeln in Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Dressing muss richtig kräftig sein, da die Kartoffeln den Geschmack aufnehmen und es somit neutralisieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen, klein schneiden und noch warm unter das Dressing rühren. Ziehen lassen und noch einmal abschmecken. Fertig ist der Kartoffelsalat. Wer sehen mag, wie schnell so ein Kartoffelsalat auf den Tisch gezaubert wird, kann sich dies auch auf meinem YouTube – Kanal ansehen.

Tipp: Auch bei diesem Rezept kann jeder nach seinem Geschmack variieren. Meine Oma gab dem Kartoffelsalat mit mariniertem Hering einen ganz eigenen Geschmack. Wer keinen Joghurt am Salat mag, kann auch Mayonnaise verwenden.

Viel Freude beim Nachkochen.

Eure Karin Knorr