

Warmer Kartoffelsalat

für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

800 g Kartoffeln (festkochend)

250 ml Rinderbouillon oder Gemüsebrühe, warm und gut gewürzt

3 Gewürzgurken, fein gewürfelt

40 g Gewürzgurkensud

40 g Rapsöl

25-35 g Essig (Tafelessig, Apfelessig oder sonstiger milder Essig)

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

30 g Schnittlauchröllchen

15 g Senf, mittelscharf (oder z.B. Estragon Senf)

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ggf. etwas Zucker

Herstellung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, aber nicht zu gar, sie dürfen ruhig etwas Biss haben, denn sie ziehen ja nachher noch in der warmen Brühe nach.

Für das Dressing die gewürfelten Gewürzgurken, Gewürzgurkensud, Rapsöl, Essig und Schnittlauch miteinander vermengen und nach Geschmack mit etwas Zucker verfeinern.

In einer Pfanne die Zwiebelwürfel leicht glasig andünsten und mit der Rinderbouillon oder Gemüsebrühe ablöschen und heiß halten aber nicht kochen lassen. Die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Dressing und die Kartoffeln mit der heißen Soße gut vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat etwa 15 Min. ziehen lassen.

Alternative für die Zwiebeln:

Wenn der Salat am gleichen Tag gegessen wird, kann man die Zwiebel auch nur kleinwürfelig schneiden und roh zum Kartoffelsalat geben. Man erspart sich so einen Arbeitsschritt. Der Salat wird dann etwas würziger.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling