

KARTOFFELSALAT NACH HAUSREZEPT

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Haupt-/Neben-speisen für 4 Personen gedacht

Zutaten

- 1 KG Kartoffeln, Festkochend
- 250 ml Wasser
- 1/2 Gemüse Bouillon Würfel
- 1 große Zwiebel
- 2,5 Esslöffel Weissweinessig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel voll Senf
- 1 Esslöffel voll Mayonnaise
- frischer Dill
- frischer Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Vorbereitung der Zutaten

Kochtopf mit Wasser (vorher Salz dazugeben, wie beim Spaghetti kochen) zum Kochen bringen. Kartoffeln dazugeben und je nach Größe der Kartoffeln, gute 30 Min kochen.

Kartoffeln sind dann gut, wenn sie leicht im Wasser schweben und wenn man z.B. mit einem spitzen Messer, ohne großen Widerstand in die Kartoffel stechen kann.

Währenddessen, in einem kleineren Kochtopf die 250ml Wasser nur leicht erwärmen (Wasser darf **NICHT** kochen) und den Gemüse Bouillon Würfel dazugeben. Köcheln lassen bis sich der Gemüse Würfel komplett aufgelöst hat

Die Zwiebel fein hacken. Weissweinessig, Olivenöl, Senf und Mayo zusammen in einer kleinen Schüssel geben und mit einem Schwingbesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dill und Schnittlauch fein schneiden.

Finish

Wasser von den Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Kartoffeln für ca. 5-10 Min abkühlen lassen. Solange bis du sie in deine Hände nehmen kannst um sie zu schälen. Zum Schälen einfach ein normales Messer verwenden, die Kartoffeln sollte sich jetzt ohne Probleme schälen lassen. Dann die Kartoffeln in Scheibe schneiden und in deine Salatschüssel geben.

Während die Kartoffeln abkühlen, die gehackten Zwiebeln, den fein gehackten Dill und Schnittlauch sowie die Sauce (Weissweinessig, Olivenöl, Senf Mayo, Salz, Pfeffer) in die Gemüse Brühe geben. Zusammen verrühren.

Die frisch gemachte Sauce zu den Kartoffeln dazugeben und vorsichtig alles untereinander vermischen.

Kartoffelsalat sicher 1-2 Stunden abkühlen lassen, damit die Sauce gut von den Kartoffeln aufgesogen wird. Fertig.

Das Mehl begeben, zum Binden und mit dem Rahm ablöschen. Kurz auf höherer Hitze, aufkochen lassen.

BUON APPETITO