

Rezept Kartoffelsalat mit Gurken

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger)
1 große Zwiebel
0,1 – 0,15 l Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe
3 – 4 EL Weißweinessig oder Proseccoessig
3 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
1 Salatgurke
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Die Kartoffeln 1 Stunde vor dem Verzehr kochen (siehe Pellkartoffeln).

Die Kartoffeln abwaschen, kochen, abgießen, abdämpfen lassen, pellen, in Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Gurke schälen, die Enden abschneiden, mit Hilfe eines Gemüsehobels schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen.

Die Brühe zum Kochen bringen.

Die Zwiebel schälen und feinwiegen.

Mit kochender Brühe übergießen, den Essig dazugeben, salzen

und pfeffern.

Vorsichtig alles unterheben.

Erst danach das Pflanzenöl untermischen.

Die Gurke kräftig ausdrücken und vorsichtig unterheben.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Sofort servieren.

Zurück zu den Salatrezepten