

Bayerischer Kartoffelsalat

Bio Kochbox KW 43



Bayerischer Kartoffelsalat



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 450 g Kartoffeln
- 110 g Zwiebeln
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL körniger Senf
- ¼ Eisberg Salat
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Schnittlauch

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Öl
- 2-3 EL Essig

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Zwiebeln pellen und fein hacken. Gemüsebrühe mit Weißweinessig und den Zwiebeln aufkochen und etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen und pellen. Die Essigmischung in eine flache Schüssel geben und die Kartoffeln direkt in die heiße Flüssigkeit schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und für mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. (Nicht im Kühlschrank) Dann Senf und das Öl zum Salat geben und alles gut mischen. Eventuell nochmals abschmecken. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und die Blätter grob zerpfeifen. Kurz vor dem Servieren die Salatblätter und die Kräuter unterheben.