

Der Besondere Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 6 Portionen

1 1/2	kg	Festkochende Kartoffeln
1	mittl.	Endiviensalatkopf
1		Zwiebel
2-3		Knoblauchzehen
3-4	Essl.	Estragonessig
		Salz, Pfeffer
3-4	Essl.	Gemüsebrühe; oder
		Fleischbrühe
3	Essl.	Olivenöl

Anleitung:

Der darf natürlich bei uns nicht fehlen. Diesmal wird er mit ganz fein geschnittenem Endiviensalat, viel fein gehackten Zwiebeln und Estragonessig angemacht.

Die Kartoffeln gar kochen. Inzwischen den Salat putzen, gründlich mehrmals waschen, dann quer in haarfeine Streifen schneiden - "feinnudelig" sagt man gern dazu. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl verrühren. Den Salat in dieser Sauce mischen.

Die Kartoffeln noch warm pellen und in Scheibchen schneiden. Mit der Brühe benetzen, dabei salzen. Schließlich mit dem Endiviensalat mischen. Ein herrlich saftiger, appetitanregender Salat!

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann