

"Gummelissalat" (Kartoffelsalat)

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln
1		Zwiebel; fein gehackt
		Senf
		Salz, Pfeffer
3	Essl.	Essig
3	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
		Schnittlauch; fein gehackt

Anleitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Öl dämpfen, aber nicht braun werden lassen.

Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und angedämpften Zwiebeln die Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen. So viel Fleischbrühe dazugeben, dass der Salat schön saftig und kräftig im Aroma ist. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen. (Wenn die Zwiebel angedämpft wird, entwickelt sie auch bei längerem Stehenlassen des fertigen Salates keinen unangenehmen Geschmack.)

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann