

# Kartoffelsalat mit Geräuchertem Aal

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Aal

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln; z.B. Bamberger Hörnchen
200	Gramm	Aalfilet

## MARINADE

---

1	Essl.	Olivenöl
1 1/2	Essl.	Weißwein-Essig
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz, Pfeffer
1-2		Schalotten; oder Frühlingszwiebeln
1	Bund	Rucola-Salat

## Anleitung:

Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden, Aalfilet in Stücke zerteilen, Schalotten schälen und kleinschneiden, alles zusammen mischen, Olivenöl, Essig und Fleischbrühe begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein Sträusschen Rucola-Salat darunter heben.

## Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann