

Kartoffelsalat mit Kapern

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Kapern

Zutaten für: 4 Portionen

1,2	kg	Kartoffeln; festkochend
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Zwiebeln
250	ml	Gemüsefond
100	ml	Weißweinessig
1	Essl.	Senf; mittelscharf
70	ml	Olivenöl
		Zucker
300	Gramm	Staudensellerie
20	Gramm	Kapern; Glas abgetropft
8		Frische Eier; aus dem Kühlschrank, Kl. M)

Anleitung:

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, abgießen, abschrecken, pellen. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Fond mit 80 ml Essig, Senf, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Zwiebeln darin 2-3 Minuten kochen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem heißen Fond mischen. Sellerie putzen (Blätter abzupfen), entfädeln und in dünne Scheiben schneiden. Selleriescheiben., blätter und Kapern unter die Kartoffeln heben, 34 Minuten durchziehen lassen.

2. 1 1/2 l Wasser mit restlichem Essig in einem flachen Topf leicht sieden lassen. Die Eier einzeln in einer Kelle oder Tasse aufschlagen., nacheinander vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Dabei das Eiweiß mit einem Löffel um das Eigelb hüllen, bis es fest wird. 3-4 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen. Zum Salat servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten

: Pro Portion: 22 g E, 32 g F, 42 g KH = 554 kcal

Quelle:

Essen & Trinken
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann