Rezept

Kartoffelsalat mit Kümmel

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Kümmel, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
	Salz
200 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
1 Bund	Dill
1 Prise	Kümmelsamen
2	Zwiebeln
6 EL	Obst- oder Weißweinessig
1	Salatgurke
4 EL	Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in einen Topf geben, mit ausreichend Wasser bedecken, salzen. Die Kartoffeln je nach Größe in 20-30 Min. gar kochen.

3. Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in eine große Schüssel geben. Die Gemüsebrühe erhitzen und über die Zwiebeln gießen. So verlieren die Zwiebeln einen Teil ihrer Zwiebelschärfe, die Brühe – und somit auch die Salatsauce – wird noch etwas aromatischer.

4. Um den Garpunkt der Kartoffeln zu überprüfen, mit einem kleinen spitzen Messer in eine der größeren Kartoffeln stechen: Gleitet das Messer leicht durch die Kartoffel, ist sie gar.

5. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und dann pellen. Am besten löst sich die Schale von warmen oder heißen Kartoffeln – um sich dabei nicht zu verbrennen, eventuell die Kartoffeln auf eine spezielle dreizinkige Kartoffelgabel spießen.

6. Die noch warmen Kartoffeln nach und nach über der Schüssel mit dem Messer in möglichst dünnen Scheiben direkt in die heiße Brühe schneiden.

7. Alternativ einen Kartoffel- und Mozzarellaschneider verwenden: Dieses kleine Gerät ähnelt einem Eierschneider, ist aber flacher. Die Kartoffelscheiben werden dabei sehr regelmäßig, allerdings ein wenig dicker als mit der Hand geschnittene Scheiben.

8. Den Obst- oder Weißweinessig zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Kartoffelsalat mit zwei großen Löffeln vorsichtig mischen und abschmecken.

9. Gurke schälen und mit dem Messer oder Gurkenhobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, Spitzen abzupfen und grob hacken. Beides mit dem Öl unter den Salat mischen.

10. Den Salat nach Belieben noch kurz ziehen lassen. Dann auf jeden Fall nochmals abschmecken. Und falls die Kartoffeln viel Flüssigkeit aufgesaugt haben, noch etwas Brühe untermischen – die Kartoffelscheiben dürfen keine feste Masse bilden, sie sollen locker aneinander gleiten.

11. Kartoffelsalat auf Tellern verteilen und servieren – am besten mit Backhendl, Frikadellen oder Wiener Schnitzel.