Rezept

Kartoffelsalat mit Zwiebel-Dreierlei

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Zwiebel-Dreierlei, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
100 g	geräucherter, würziger Schinken (am Stück, z. B. Schwarzwälder Schinken)
3 EL	kaltgepresstes Hanföl (ersatzweise Walnussöl)
	Pfeffer
4	kleine Essiggurken (samt ca. 75 ml Gurkenflüssigkeit)
	Salz
1	große gelbe Zwiebel
1	rote Zwiebel
100 ml	milder Weißweinessig
1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 - 100 ml	Gemüsebrühe (nach Bedarf)
4	hart gekochte Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen und bei schwacher Hitze in ca. 30 Min. zuge-deckt weich garen. Schinken in 150 ml ungesalzenem Wasser auf-setzen und 5 Min. kochen, dann im Sud kurz abkühlen lassen.

2. Die gelbe und rote Zwiebel schälen, klein würfeln. Schinken aus dem Sud heben und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf das Hanföl erhitzen und darin die Schinkenwürfel bei schwacher bis mittlerer Hitze leicht anrösten. Zwiebelwürfel dazugeben und noch 2 - 3 Min. braten. Mit dem Schinkensud ablöschen und diesen 5 Min. einkochen. Essig dazugießen und den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln noch warm pellen, in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Nach und nach mit dem Schinken-Zwiebel-Sud vermischen - immer nur so viel Sud dazugießen wie die Kartoffeln aufnehmen können. Falls Sud übrig bleibt, aufheben.

4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Essiggurken klein würfeln und mit den Frühlingszwiebeln und der Gurkenflüssigkeit unter den Kartoffelsalat mischen. Den Salat bis zum Servieren kurz ziehen lassen.

5. Dann eventuell noch ein wenig Sud (sollte nichts mehr übrig geblieben sein, Gemüsebrühe oder Gurkenflüssigkeit nehmen) unter den Salat mischen, er sollte keinesfalls zu trocken sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier pellen und in Viertel schneiden, den Salat damit garnieren.