Rezept

Klassischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Klassischer Kartoffelsalat, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	kleine festkochende Kartoffeln (z. B. »La Ratte«)
400 ml	Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
2 EL	Aceto balsamico bianco (oder Apfelessig)
1 EL	Dijon-Senf
3 EL	Olivenöl
	Salz
100 g	Schalotten
½ Bund	Schnittlauch
½ TL	Zucker
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 24 g F, 9 g EW, 58 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 18-20 Min. gar kochen.

2. Inzwischen die Schalotten schälen, fein würfeln und mit der Brühe aufkochen, dann beiseitestellen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Die gegarten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit der warmen Brühe samt den Schalottenwürfeln begießen.

4. Den Essig mit Zucker, Dijonsenf, Salz und Pfeffer mischen, dann nach und nach das Öl unterschlagen. Mit dem Schnittlauch zu der Kartoffel-Brühe-Mischung geben und alles gut vermischen. Den Kartoffelsalat mind. 1 Std. durchziehen lassen, dabei öfter umrühren.