

Rezept

## Basic Kartoffelsalat

Ein Rezept von Basic Kartoffelsalat, am 04.06.2023

### Zutaten

<b>1 kg</b> Kartoffeln (die festkochende Sorte)	Salz
¼ l Fleischbrühe	<b>4 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> scharfer Senf	Pfeffer aus der Mühle
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
3-4 EL Sonnenblumenöl	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedeckt aufkochen, 1 TL Salz dazu. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten gar kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, aber noch ziemlich heiß pellen.

---

2. Zwischendurch schon mal die Brühe erhitzen, mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen, fein hacken. Schnittlauch waschen und aufschneiden.

---

3. Warme Kartoffeln in Scheibchen schneiden – ohne Angst, daß sie zerfallen, denn das tun sie später sowieso. Gleich mit der warmen Brühe begießen, abschmecken, kurz durchziehen lassen. Dann erst Öl, Zwiebel und Schnittlauch untermischen. Gut möglich, daß jetzt auch noch mal Salz, Pfeffer oder Essig nötig sind – aber ansonsten: Göttlich!