

Rezept

Einfacher Kartoffelsalat

Ein Rezept von Einfacher Kartoffelsalat, am 16.12.2025

Zutaten

1 kg	Salatkartoffeln (z. B. Moor-Sieglinde)	Salz
1 TL	Kümmelsamen	1 große Zwiebel
2 EL	Butter	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	glatte Petersilie	200 ml Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
4 EL	Branntweinessig	2 Prisen Zucker
4 EL	Pflanzenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in reichlich Salz-Kümmel-Wasser in ca. 20 Min. weich kochen, abgießen und nur ganz kurz auskühlen lassen, schälen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze glasig dünsten, dann salzen, pfeffern und vom Herd nehmen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden.
3. Zwiebel zu den Kartoffeln geben. Die Rindsbriah erhitzen und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Dressing über die Kartoffelscheiben gießen, 5 Min. ziehen lassen. Dann das Öl dazugeben und alles durchmischen. Den Salat abschmecken, mit Petersilie verfeinern und servieren.