

Rezept

# Einfacher Kartoffelsalat

Ein Rezept von Einfacher Kartoffelsalat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Salatkartoffeln (z. B. Moor-Sieglinde)	Salz
<b>1 TL</b> Kümmelsamen	<b>1</b> große Zwiebel
<b>2 EL</b> Butter	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>200 ml</b> Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
<b>4 EL</b> Branntweinessig	<b>2 Prisen</b> Zucker
<b>4 EL</b> 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 ½ 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.