

## Rezept

# Einfacher Kartoffelsalat

Ein Rezept von Einfacher Kartoffelsalat, am 16.12.2025

## 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>	Rindsbrühe (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 Rindsbrühe 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.