

Rezept

# Kartoffel-Gurken-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Gurken-Salat, am 20.04.2024

## Zutaten

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>800 g</b> festkochende Kartoffeln              | <b>1</b> weiße Zwiebel            |
| <b>2</b> kleine Gärtnergurken                     | <b>3-4 EL</b> Weißweinessig       |
| <b>4 EL</b> Öl                                    | <b>1/2 TL</b> mittelscharfer Senf |
| <b>50-100 ml</b> Kalbsfond oder gute Fleischbrühe | Salz                              |
| Pfeffer   | <b>1 Bund</b> Schnittlauch        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und in 25-30 Min. garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und erkalten lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Gurken nach Wunsch schälen oder waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln, Zwiebel und Gurken in eine große Schüssel geben. Essig, Öl, Senf, 50 ml Fond oder Brühe, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Die Vinaigrette unter den Salat heben und alles zugedeckt 30 Min. kühlen und durchziehen lassen.
3. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Falls der Salat zu trocken ist, noch weiteren Fond oder Brühe untermischen. Zum Schluss den Schnittlauch untermischen.