

Rezept

Kartoffel-Vinaigrette

Ein Rezept von Kartoffel-Vinaigrette, am 20.03.2023

Zutaten

40 g Schalotten	1 mehligkochende Kartoffel (100 g)
3 EL neutrales Öl (z. B. Distelöl)	150-200 ml Brühe
1 EL Weißweinessig	1 frisches Eigelb
1 TL körniger Senf	1 TL Zucker
Meersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln.

2. 1 EL Öl erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit Brühe bedecken und in 15-18 Min. weich kochen. Abkühlen lassen.

3. Kartoffeln zerdrücken. Essig und Eigelb zugeben, mit dem Schneebesen glatt rühren. So viel Brühe zugeben, bis eine cremige, halbflüssige Konsistenz entsteht. Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Öl nach und nach unterschlagen.