

## Rezept

# Lauwarmer Kartoffelsalat mit Steinpilzen

Ein Rezept von Lauwarmer Kartoffelsalat mit Steinpilzen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> kleine festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>180 ml</b> Gemüsefond
<b>1 TL</b> Fenchelsamen	<b>6 EL</b> Apfelessig
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>90 ml</b> Öl
weißer Pfeffer	Zucker
<b>400 g</b> Steinpilze	<b>1 Bund</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Inzwischen für die Marinade die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Fenchelsamen hinzufügen und 2 Min. ziehen lassen. Essig, Senf und 70 ml Öl verrühren und unter den heißen Sud mischen.
2. Die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Marinade über die Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig untermischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Den Kartoffelsalat 30 Min. durchziehen lassen, dabei häufiger umrühren.
3. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
4. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Steinpilze und die Petersilie kurz vor dem Servieren unter den lauwarmen Kartoffelsalat mischen.