Rezept

Roter Kartoffelsalat

Ein Rezept von Roter Kartoffelsalat, am 05.07.2025

Zutaten

- **1 kg** rotschalige festkochende Kartoffeln (z. B. Desirée, Laura oder Rosara)
- **1** Knoblauchzehe
- **1 EL** Tomatenketchup
- **1 TL** rote Tabascosauce
- **2 Zweige** Dill
- Pfeffer
- Salz
- **1** rote Zwiebel
- **6 EL** milder Apfelessig
- **1 TL** scharfer Senf
- **7 EL** Olivenöl
- **1** Zweig Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in rechteckige, ca. 1 x 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken und aufkochen. Salzen und bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. gar kochen.

2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und in eine Salatschüssel geben. Mit Essig, Ketchup, Senf und Tabasco verrühren. Das Olivenöl unterschlagen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken, untermischen. Die Salatsauce mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Die Kartoffelwürfel in ein Sieb abgießen, nur kurz abtropfen lassen und noch warm unter die Salatsauce mischen. Zugedeckt kühl (aber möglichst nicht in den Kühlschrank) stellen und ca. 2 Std. ziehen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.