

Kartoffelsalat



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	1 kg
Zwiebeln	1 Stk.
Pflanzenöl	3 Esslöffel
Essig	3 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln zugedeckt kochen lassen (bis sie durch sind) und anschließend im heißen Wasser zugedeckt ziehen lassen.

Marinade aus Suppe, Zwiebel (kleingeschnitten), Essig, Öl, Salz und Pfeffer (ev. Petersilie, Majoran, Liebstöckl) zubereiten.

Die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und noch warm in die Marinade schneiden. Zwischendurch immer wieder vorsichtig unterrühren.

Eventuell nachwürzen und den Kartoffelsalat zugedeckt kalt werden lassen.

Vor dem Servieren durchrühren und nocheinmal abschmecken - verliert beim Ziehen an Geschmack!

Abwechslung: Essiggurkerln (dünngeschnitten) dem Kartoffelsalat zufügen.

Auch das Untermischen von z.B. Vogerlsalat (Feldsalat) ist beliebt und sehr schmackhaft.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-719-Kartoffelsalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at