

Kartoffelsalat



Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 750 g Kartoffeln, festkochend (z.B. Moor-Sieglinde, Annabell, Ditta)
- 1 Zwiebel, weiß
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml heiße Rinder- oder Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe (Tipp: eine sehr gute Brühe verwenden)
- 50 ml Apfelessig oder Balsamico bianco (oder mehr, je nach Geschmack)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Walnussöl
- 1 EL heiße Butter (ich nehme gebräunte Butter)
- 1 EL Zucker
- Wer möchte: 50 g Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss, Senf zum Abschmecken
- 1 Bund Schnittlauch



Zum Anrichten: Lauch oder Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe oder Würfel schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit den Zwiebelringen 3-4 Minuten anbraten.

Die Kartoffeln weichkochen und anschließend abseihen.

Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing Brühe, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss und Senf in einem Topf erwärmen und verrühren, dann heiß über die Kartoffel gießen. Tipp: Wer möchte, gibt etwas zerriebenen Knoblauch dazu oder reibt die Salatschüssel vorher mit halbiertem Knoblauch aus.

15 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Speck-Zwiebelmischung, die beiden Öle, gebräunte Butter und den Schnittlauch zum Kartoffelsalat geben.

Gut vermischen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm servieren.

Tipps

In der Garmethode bevorzuge ich einen Dampfdrucktopf. Zum einen wird hierbei Zeit und Energie gespart, zum anderen verstärkt sich der Eigengeschmack der Kartoffeln. Durch den hohen Druck treibt es quasi Geschmacks- und Inhaltsstoffe der Schale ins Kartoffelinnere. Nach der Garzeit und anschließender kurzer Abkühlphase lassen sich die Kartoffeln sehr leicht schälen.

Das Öl kommt erst zum Schluss, sonst können die Kartoffeln das Dressing nicht recht aufnehmen.