

Kartoffelsalat

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

6 Personen

Dauer:

60-70 Minuten

Garzeit:

30-40min.

Kategorie:

Salate

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 TL Brühe
- $\frac{1}{4}$ l heißes Wasser
- TL Salz
- Pfeffer, Muskat, (Bockshornklee)
- 5-6 EL Essig
- 5-6 EL Öl
- Schittlauch, Petersilie oder anderes Grünzeug

Anleitung

Die Kartoffeln gar aber nicht zu weich kochen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Salatsoße:

Die Brühe mit dem warmen Wasser anrühren. Gewürze und Essig zugeben und $\frac{2}{3}$ davon über die Kartoffeln geben und vermischen. Lass ihn ca. $\frac{1}{4}$ h durchziehen und gib dann nach Bedarf die restliche Brühe zu.

Erst wenn das die Soße schön von den Kartoffeln aufgenommen wurde, gibst du das Öl dazu. Falls er zu trocken ist, weitere Brühe oder auch Essig zugeben.

Abschmecken und mit dem Grünzeug garnieren.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Nach Belieben kannst du Essiggurken, frische Gurken oder angebratenen Speck unter mischen und/oder mit gekochten Eiern garnieren.

Quelle

Familienrezept

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kartoffelsalat/index>

Last update: **2022/04/20 19:25**

