



Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 -6 als Beilage (ja nachdem, was noch so gereicht wird)

1 kg Kartoffeln,
vorwiegend festkochend

1 Tasse Gemüsebrühe (~125ml)

2 EL Essig
und ggf. etwas Senf

1 TL Salz, dann
1 Zwiebel(n), fein geschnitten

gemahlene Pfeffer
und/oder Salatkräuter

3 EL Rapskernöl

1 halbe Salatgurke(n)

Die frisch gekochten, noch handwarmen Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

heiß werden lassen und

hineingeben.

Auf die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zuerst

und nach Belieben

streuen. Nun das Ganze mit der heißen Brühe-Essig-Mischung übergießen und zuletzt

darübergeben. Alles vorsichtig untereinander mischen.

(Die heiße Brühe nimmt der Zwiebel die Schärfe und löst Salz und Pfeffer. Das Öl gibt man zuletzt dazu, damit die Kartoffeln „vorher“ Feuchtigkeit aufsaugen können und sich das Öl gleichmäßig verteilt.)

Nun den Salat bei Zimmertemperatur ca. 1 Std.) stehenlassen.

mit der Schale waschen, mit einem Gemüsehobel in feine Scheibchen schneiden und zum Kartoffelsalat geben. Nochmals vorsichtig vermengen!

Dieses Rezept habe ich bestimmt ursprünglich mal irgendwoher bekommen - wie es hier aber steht, ist es mein persönliches Ergebnis vieler gern von mir und anderen verzehrter Praxistests...