



Kartoffel-Gurken-Salat – einfach gemacht

Zubereitung: 20 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Portionen: 4 Portion

Ein Rezept von Gaumenfreundin.de



Zutaten

- 1 kg Kartoffeln – festkochend
- 2 Zwiebeln
- 1 Salatgurke
- 300 ml Fleischbrühe
- 4 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 4 EL Rapsöl – oder mehr, je nach gewünschter Schlonzigkeit
- 1 Prise Zucker
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen, salzen und 20 Minuten kochen. Abgießen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken. Gurke in dünne Scheiben schneiden, dann in ein Sieb geben und salzen. 10 Minuten ziehen lassen, dann gut ausdrücken.
2. Zwiebeln in einem kleinen Topf in etwas Öl dünsten. Brühe zugeben und aufkochen, dann vom Herd nehmen und Essig und Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Kartoffeln in einer Schüssel mit der heißen Brühe mischen und 1 Stunde ziehen lassen.
4. Gurken und Rapsöl unterheben und den Salat mit Schnittlauch servieren.