



Kochwerkstatt Wiesbaden

Kartoffel Gurken Salat

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Essig
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Senf (optional)
- Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- 1-2 Gurken, geschält und in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Während die Kartoffeln kochen, die Zwiebel fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit Essig einweichen lassen.
3. In einem kleinen Topf die Gemüsebrühe erhitzen, bis sie warm ist.
4. Die abgekühlten Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Die eingelegte Zwiebel (ohne den Essig) dazugeben.
5. Das Öl langsam über die Kartoffeln gießen und gut vermischen. Dabei darauf achten, dass die Kartoffeln nicht zerfallen.
6. Die warme Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen und vorsichtig unterheben. Dadurch nehmen die Kartoffeln den Geschmack der Brühe besser auf.
7. Die Gurkenwürfel hinzufügen und vorsichtig unter den Kartoffelsalat mischen.
8. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Senf abschmecken. Frische Kräuter fein hacken und unter den Kartoffelsalat mischen.
9. Den Kartoffelsalat mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
10. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.