



www.timskitchen.de

Bayrischer Kartoffelsalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1000	g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Stück	Zwiebeln
1	Stück	Salatgurke
200	ml	Rinderfond
10	EL	Sonnenblumenöl
3	EL	weißen Balsamico
2	TL	mittelscharfer Senf
1	TL	Zucker
3	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten
Zeit zum durchziehen 2 Stunden

Zubereitung:

Kartoffelsalat kann jeder! Denkt man! Leider habe ich schon die furchtbarsten Varianten kennenlernen müssen, die teilweise ein regelrechtes Attentat auf meine Geschmacksknospen waren.

Ich möchte euch deshalb ein Grundrezept an die Hand geben, welches ihr nach Herzenslust variieren könnt.

Also los, als erstes gebt die Kartoffeln zusammen mit einem gehäuften Teelöffel Salz in einen ausreichend großen Topf und gebt so viel Wasser dazu, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Stellt den Topf auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe, bis das Wasser zu kochen beginnt. Reduziert die Hitze soweit, dass die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel leicht kochen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, schält diese, solange sie noch heiß sind, schneidet sie in Scheiben in eine ausreichend große Schüssel.

Für das Dressing schälen wir die Zwiebeln und schneiden sie in kleine Würfel. Gebt sie mit dem Öl in eine Pfanne und stellt diese bei mittlerer Stufe auf euer Kochfeld. Sobald die Zwiebeln anfangen zu brutzeln, gebt den Fond, Balsamico, Zucker und zwei Teelöffel Meersalz in die Pfanne und lasst alles einmal aufkochen.

Verrührt nun den Senf mit der Flüssigkeit und schüttet das Dressing über die Kartoffeln. Alles gut vermischen, mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und abkühlen lassen. Wenn der Kartoffelsalat Raumtemperatur hat, in den Kühlschrank stellen.

Wie stark ihr nachwürzen müsst, hängt enorm von den verwendeten Kartoffeln ab. Gebt eurem Salat eine gute Stunde Zeit zum Ziehen und dann schmeckt ihn das erste Mal ab. Wenn ihr denkt, dass der Salat zu fest wird, auf keinen Fall Wasser oder sonstige Flüssigkeit dazu geben! Es ist alles perfekt!! Genau so soll es sein!!

Ihr könnt den Kartoffelsalat auch schon am Abend vorher bis hierher vorbereiten. Durch das Erhitzen der Zwiebeln, werden diese nicht anfangen zu gären und der Salat bleibt bekömmlich.

Eine Stunde vor dem Verzehr, schält die Gurke und schneidet sie der Länge nach auf. Jede der Gurkenhälften schneidet ihr noch einmal der Länge nach durch. Jetzt schneidet die Kerne aus den Gurken heraus, diese könnt ihr wegwerfen.

Die Gurke schneidet in Streifen oder Würfel und vermischt alles mit den Kartoffeln und schmeckt noch einmal ab. Deckt den Salat wieder ab und stellt ihn zurück in den Kühlschrank.

Kurz vor dem Verzehr, nehmt den Kartoffelsalat aus dem Kühlschrank und ihr werdet sehen, dass er längst nicht mehr so fest, aber auch nicht wässrig ist. Noch einmal kosten und eventuell mit Essig, Öl, Senf, Salz oder Pfeffer nachwürzen.

Wenn Ihr Lust habt, könnt ihr jetzt noch alles Mögliche in den Kartoffelsalat mischen. Sehr gut passt zum Beispiel:

Petersilie, Radieschen, Endiviensalat, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Brunnenkresse, Löwenzahn und noch vieles mehr.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Ausprobieren und Experimentieren mit diesem Rezept. Über ein Feedback und Fotos von euren Kreationen würde ich mich sehr freuen.