



REUTER & STURM



Kartoffelsalat

Rezept von meiner Großmutter

Zutatenliste

- 500 g Kartoffeln festkochend
- 2 – 3 EL Instant-Gemüsebrühe aufgefüllt mit heißem Wasser, intensiv abschmecken (250 – 300 ml)
- 1 TL Senf
- Muskatnuss
- grober Pfeffer
- 1 Brise Zucker
- 2 – 3 EL Weißwein Essig
- ½ Zitrone
- 2 – 3 EL Sonnenblumenöl
- entweder 1 Bund Schnittlauch
- oder 3 Stück Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. 500 g festkochende Kartoffeln mit Schale kochen, anschließend pellen – am besten am Vortag.
2. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
3. 2 Esslöffel Instant Gemüsebrühe mit 0,25 l heißem Wasser auffüllen – die Brühe muss sehr intensiv schmecken, darf salzig sein und sollte auch sehr warm zum Salat gegeben werden.
4. Frisch geriebene Muskatnuss, grober Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Brise Zucker auf die geschnittenen Kartoffeln geben, dann die Brühe dazugeben,
5. 2 Esslöffel weißen Essig, Abrieb und Saft von einer ½ Zitrone, 2 – 3 Esslöffel Sonnenblumenöl zu den Kartoffeln geben – alles gut miteinander vermischen!
6. Kräuter: entweder 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen oder 2 – 3 Frühlingszwiebeln mit Grün, ganz fein geschnitten, dazu geben und wieder alles miteinander mischen.
7. Salat mindestens 2 Stunden, noch besser 4 – 6 Stunden ziehen lassen.
8. Zwischendurch immer wieder neu durchmengen. Dann Salat nochmals abschmecken und evt. mit Salz und Pfeffer nachwürzen
9. **DAZU PASST:** Eier gekocht mit grüner Soße, Spiegeleier, Wildbratwurst.

Gutes Gelingen und guten Genuss.

Christiane Sturm

