

# Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 kleine Speisezwiebel
2 EL Butter	200 ml Hühnerfond	2 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf	$\frac{1}{4}$ EL Kümmelsamen	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Kartoffeln waschen und mit Kümmelsamen in Salzwasser weich garen. Abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Hühnerfond erhitzen, Weißweinessig, Senf und einige Kartoffelscheiben zugeben und pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Zwiebeln unter die Kartoffelscheiben mischen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, unter den Salat rühren und ziehen lassen. Feldsalat waschen, trocken-schleudern und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren beiseite gestellten Feldsalat unter den Kartoffelsalat heben.

Manfred Königs am 11. April 2016