

Kartoffel-Salat

Für vier Portionen

1 kg kleine, festk. Kartoffeln	75 ml Essig, (Weinseig)	100 ml Apfelsaft
5 EL Rapsöl (Soße)	1- 2 EL Rapsöl (Braten)	2 TL Salz
1 Bund Schnittlauch		

Kochen:

Etwa 800 g der Kartoffeln ungeschält 25 Minuten lang dämpfen. Kartoffeln leicht ausdampfen lassen, aber nicht auskühlen.

Braten:

Die restlichen 200 g Kartoffeln schälen und in rohem Zustand fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl salzlos bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Pürieren:

Zwei der gekochten Kartoffeln pellen, mit Apfelsaft, Essig, Öl, Salz zu einer sämigen, nicht zu dicken Vinaigrette-Soße pürieren und abschmecken.

In Scheiben schneiden:

Die übrigen gegarten, noch warmen Kartoffeln gepellt in 5 mm dicke Scheiben schneiden; Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Mischen:

Die Scheiben mit der KartoffelVinaigrette mischen damit eine feine Bindung entsteht. Schnittlauch, Bratkartoffeln unterheben und servieren.

Dazu passen z. B. Wiener Würstchen.

test Oktober 2019