

Kartoffel-Salat mit geräuchertem Aal

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	3 Gewürzgurken	2 Zwiebeln
3 gekochte Eier	3 EL Mayonnaise	2 EL Joghurt
200 ml Hühnerbrühe	2 EL Weinessig	1 Bund Petersilie
100 g Räucheraal	Pfeffer	Salz, Zucker

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Leicht auskühlen lassen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln häuten und in feine Ringe teilen. Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 34 Minuten farblos anschwitzen. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Die Eier hart kochen, pellen und grob hacken. Die Gurken in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, vorsichtig mit der erwärmten Brühe vermengen und etwas Essig hinzufügen. Zwiebeln, Eier und Gurken untermengen. Mayonnaise und Joghurt hinzufügen und den Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem restlichen Essig abschmecken. Den Räucheraal in Stücke schneiden und zum Salat geben. Alternativ kann man den Salat auch mit anderem Räucherfisch anrichten genießen.

Rainer Sass am 22. November 2020