

Kartoffel-Salat mit Feldsalat

Für 6 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln	3 (Klasse M) Eier	1 Zwiebel
5 Gewürzgurken	3 EL Gewürzgurkensud	4 EL Weißwein-Essig
100 ml Hühnerbrühe	1 Prise Zucker	80 g Feldsalat
Salz, Pfeffer		

Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Eier anpiken und etwa 5 Minuten weich kochen. Abschrecken und pellen.

Zwiebel fein würfeln, Gewürzgurken fein hacken. Zusammen mit Gewürzgurkensud und den Eiern in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen kräftig verrühren, sodass die Eier dabei zerkleinert werden. Olivenöl, Weißwein-Essig, heiße Hühnerbrühe, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Zucker unterrühren.

Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Soße mischen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffel-salat mischen.

Tim Mälzer am 09. Februar 2019