



## Kartoffelsalat Classic

*Beilagen, Hauptspeisen, KSW 26.06.2015*

**vorbereitung** 30 • **kochen** 2 Ruhezeit • **portionen** 4 •  
**schwierigkeitsgrad** Leicht • **quelle** Chefkoch.de

### ZUTATEN

1 kg Kartoffel(n), (festkochende  
Sorte)

1 Zwiebel, fein gewürfelt

200 ml Gemüsebrühe oder  
Geflügelbrühe

2 EL Weißweinessig (mild, z.B.  
Marc de Champagner Essig)

1-2 EL Dijonsenf

100 g Mayonnaise,  
(selbstgemacht oder wirklich  
gutes Fertigprodukt)

4 kleine Gewürzgurke(n), (fein  
geschnitten)

etwas Gurkenflüssigkeit

### ZUBEREITUNG

Die ungeschälten Kartoffeln mit etwas Salz kochen, abgiessen und schälen. Erkalten lassen und dann in dünne Scheiben schneiden (nicht hobeln, sonst werden die Scheiben zu dünn)

Brühe aufkochen und die fein gehackte Zwiebel etwa 2-3 Minuten darin kochen lassen, den Essig dazu geben. Von Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Senf dann einschlagen. Die Brühe-Zwiebelmischung über die Kartoffelscheiben geben, unterrühren und etwas ziehen lassen. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und auf die Masse geben. Die Majo mit dem Gewürzgurkenwasser aufrühren und über die Masse geben, vorsichtig unterheben und ziehen lassen.

Dies ist ein Grundrezept. Im Sommer mach ich das gerne mit getrockneten und dann eingelegten Tomaten (in Stückchen geschnitten), fein geschnittene Frühlingszwiebel, Radieschenscheiben oder auch Olivenstückchen. Geht auch prima mit Steak- oder Bratenresten, frischen Kräutern oder auch quer durch den Kühlschrank.... etwas Paprika, Tomate, Gurkenstücke etc.