

Kartoffelsalat auf Mayas Art



Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg speckige Kartoffeln
(festkochende Kartoffeln)

1 kleine bis mittlere Zwiebel

2 EL Rotweinessig

3-4 EL neutrales Öl

2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Tasse Rinderbrühe

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. 1 kg speckige Kartoffel kochen, ca. 30 - max. 40 Minuten. Heiß schälen, in Scheiben schneiden.

2. Für die Sauce 1 ganze Zwiebel würfeln, 2 EL Essig, 2 gestrichene TL Salz, Pfeffer, 3-4 EL neutrales Öl, 1 Tasse Rinderkraftbrühe mit 1 TL Brühpulver, in hohem Becher mixen.

3. Zu den Kartoffeln geben, vermengen, ziehen lassen.

Hinweise:

Kartoffelsalat innerhalb von zwei Tagen aufbrauchen.

Die Qualität hängt ganz entscheidend von der Kartoffelsorte ab.

Wenn in die gewählte Schüssel nicht alle Kartoffeln passen, auch nicht die ganze Sauce darüber geben, damit der Kartoffelsalat nicht wässrig wird.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 12.01.2024