

Kartoffel-Gurken-Salat "Ingeborg"



Zutaten für 3-4 Personen:

600 g Kartoffeln (fest kochend, im Original Sorte Nicola)

1 TL Salz

1 TL Kümmel

1/4 einer Salatgurke

4 Radieschen

1 hartgekochtes Ei

200 ml sehr kräftige Rinderbrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 TL Dijon-Senf

2 TL Rotweinessig

eine Prise Zucker

1 EL braune Butter, alternativ neutrales Öl oder Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln waschen, dann in Salzwasser und mit dem Kümmel ca. 30-40 Minuten weich garen.

2. Kartoffeln noch warm schälen und in eine Schüssel geben.

3. Brühe in einem hohen Mixbecher mit reichlich Salz, Pfeffer, Senf, Essig und einer Prise Zucker verrühren. 1/2 Kartoffel dazu geben und mit dem Stabmixer sämig pürieren.

4. Sauce nach und nach mit den Kartoffelscheiben mischen. Nur so viel Sauce nehmen, bis der Kartoffelsalat die gewünschte Konsistenz hat. Gurke schälen und in dünne Scheiben schnei-

den. Radieschen putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

5. Gurken- und Radieschenscheiben zum Salat geben und mindestens 20 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.

6. Danach mit 1 EL brauner Butter oder - nach Geschmack - mit neutralem oder Olivenöl mischen und nochmals 20 Minuten ziehen lassen.

7. Kurz vor dem Servieren das in Scheiben geschnittene Ei auflegen.

Hinweise:

Das Bild zeigt das Original bei einem Grillfest.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Beilagen, Salate, Kartoffeln, deutsch, bayerisch

Rezeptanregung: Roland und Ingeborg P.

Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023