

# Kartoffelsalat auf Kerstins Art



## Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg speckige Kartoffeln  
(festkochende Kartoffeln)

1/2 Haushaltszwiebel

3-4 EL Weißweinessig

2 gestrichene TL Salz

1/3 TL Pfeffer aus der Mühle

2 geh. TL scharfer Senf

200 ml kräftige Rinderbrühe  
(1 1/2 geh TL Brühpulver)

3-4 EL neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

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

2. Rinderbrühpulver in 200 ml kochendem Wasser auflösen. In einen hohen Mixbecher gießen, die gewürfelte Zwiebel, 3-4 EL Weißweinessig, 2 gestrichene TL Salz, 1/3 TL Pfeffer, 2 gehäufte TL scharfen Senf zugeben und gründlich mixen.

3. Die Brühe nach und nach zu den Kartoffeln geben, vermengen, ziehen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren 3-4 EL neutrales Öl unterheben.

## Hinweise:

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:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca.150 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023