

Kartoffelsalat, gemischt mit Feldsalat



Zutaten für vier Personen:

1 kg fest kochende Kartoffeln
1/2 Gemüsezwiebel
1 EL neutrales Öl
50-100 g Butter
60-80 g Feldsalat

Marinade:

150-200 ml Rinderbrühe
1 1/2 EL Rotweinessig
2 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
1 1/2 TL scharfer Senf
2 gekochte Kartoffelscheiben

1. Kartoffeln in der Schale mit Kümmel weich kochen, das dauert ca. 35-45 Minuten.
2. Kartoffeln noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.
3. Zwiebel fein würfeln und in etwas neutralem Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen.
4. Alle Zutaten der Marinade in einen hohen Kunststoffbecher geben und mixen. Nach und nach zu den Kartoffeln geben, vorsichtig untermischen, bis die Kartoffeln die Sauce aufgenommen haben.

5. Die Zwiebelwürfel untermischen.
6. Butter in einem kleineren Topf mild köcheln, bis sich am Boden braune Stellen bilden. Dann durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb passieren, so erhält man "Braune Butter". Die gewünschte Menge auf dem Salat verteilen.
7. Salat nach Geschmack noch etwas pfeffern. Salat etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann den gewaschenen und abgetropften Feldsalat vorsichtig untermischen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Beilagen, Kartoffeln, Salat, deutsch, bayerisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 18.01.2023