

Rezept

Kartoffelsalat



Zutaten (4 Portionen)

1 kg Kartoffeln, festkochend
1 mittelgroße Zwiebel (gewürfelt)
1 EL gekörnte Brühe
1 Tasse heißes Wasser

Essig und Öl
Salz
Pfeffer
Schnittlauch in Röllchen

Außerdem:

1 großer Kochtopf
Küchenmesser
1 große Schüssel
Salatbesteck

Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen....
- 2** Nun kochst Du die Kartoffeln, hierfür füllst Du den Kochtopf mit Wasser, legst die Kartoffeln hinein und kochst sie etwa 20 Min. Mit diesem kleinen Trick kannst Du feststellen, ob die Kartoffeln gar sind: stich mit einer Gabel hinein. Lässt sie sich einfach hineinstecken, sind die Kartoffeln fertig. Dann lässt Du sie etwas abkühlen.
- 3** Solange die Kartoffeln noch warm sind, schälst Du sie und schneidet sie in feine Scheiben. Zum Schälen stichst Du mit der Gabel hinein, schneidest einmal mit dem Messer hinein und schälst von dort an.
- 4** Füll die Kartoffeln in die große Schüssel und würze mit Salz, Pfeffer, den Zwiebelwürfeln und der Brühe. Anschließend übergießt Du den Salat mit Essig und Öl und einer Tasse heißen (wichtig!) Wassers. Anschließend vermischt Du alles. Gib acht, dass Du nicht zu feste oder zu lange vermischt, sonst wird alles „matschig“.
- 5** Probiert den Salat und würzt evtl. Noch etwas nach. Wenn er lecker und fertig ist, dann garniert ihr das Ganze mit den Schnittlauchröllchen. Dazu schmeckt Grillgut oder ein Schnitzel Wiener Art sehr gut. Guten Appetit!!

