

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Bärlauch Essig & Öl

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bärlauch, Gemüse, Gewürze, Kartoffel, Salat

1	kg	fest kochende Kartoffeln	2	Essl. Olivenöl
1/4	Liter	Fleischbrühe		Zucker
2		Schalotten		Salz, Pfeffer
5	Essl.	Weißweinessig	100 g	Bärlauch

Kartoffeln in der Schale kochen und pellen.

Fleischbrühe mit fein gehackten Schalotten aufkochen, Essig, Öl und Gewürze zugeben.
Kartoffeln noch heiß in den Sud schneiden.

20 Minuten ziehen lassen.

Bärlauch in Streifen schneiden und unterheben.

Passt gut zu gebratenem Fisch.