AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	Sommer	Schweiz

KARTOFFELSALAT



Rezept: swissmilk.ch, 1. 9. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein sommerliches Buffet ohne Kartoffelsalat ist wie ein Oktoberfest ohne Bier. Der Kartoffelsalat lässt sich gut vorbereiten, doch lauwarm serviert, ist er besonders raffiniert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Festkochende Kartoffeln	1 EL	Senf
1	Zwiebel, gehackt	2 EL	Mayonnaise
1 dl	Bouillon	3 EL	Naturejoghurt
4 EL	Weissweinessig	2 EL	Rapsöl
1.5 dl	Wasser	3 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in der Schale weich garen. Mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen. In etwas dickere Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Wasser zusammen mit Bouillon und gehackter Zwiebel aufkochen, Essig beigeben und über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Min. ziehen lassen, ab und zu schwenken.
3. Sauce: Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

TIPP: Gare Kartoffeln unter einem Haushaltstuch langsam abkühlen lassen. So behalten sie mehr Feuchtigkeit. Anstelle von Joghurt Crème Fraîche verwenden.

WEINTIPP: Grauburgunder, Silvaner (in der Schweiz: Johannisberg aus dem Wallis), trockener Riesling aus Deutschland.