

Kartoffelsalat mit Bouillon

Ziehen lassen:

30 Minuten

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 500 g festkochende Kartoffeln, 1 dl Bouillon, 2 EL Weissweinessig, 1 EL Senf, 2 EL Mayo, 3 EL Joghurt, 2 EL Olivenöl, Pfeffermühle, Chiliflocken

Die Vorbereitung:

Die Zwiebel hacken und den Schnittlauch schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Zwiebel mit der Bouillon aufkochen. Weissweinessig zufügen.

Die Bouillon über die Kartoffelscheiben giessen. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken.

Die Vollendung:

Senf, Mayo, Joghurt und Olivenöl verrühren und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Mit Pfeffer und Chiliflocken bestreuen und mit Schnittlauch garnieren.

Alternativen und Varianten:

Anstelle von Joghurt Sauermilch oder Crème fraîche verwenden.

Genusserhöhung:

Fein geschnittene Radieschen, gescheibelte Nostrano-Gurken, gewürfelte Essiggurken und / oder hartgekochte gescheibelte Eier, untermischen.

