

Kartoffelsalat mit saurer Sahne - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Neben dem schnellen Kartoffelgratin ist auch dieser Kartoffelsalat mit saurer Sahne, Gewürzgurke & Äpfel ein absolutes Must-try für Kartoffelfans. Hier trifft sauer auf süß und ergibt einen Klassiker, aber neu interpretiert. Fürs nächste Grillfest auf jeden Fall die perfekte Beilage!

Rezept herunterladen

Zutaten

- 750 g festkochende Kartoffeln
 - 50 g weiße Zwiebel
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 20 ml Balsamico Bianco
 - 10 g Senf
 - 1 Eigelb
 - 100 ml Rapsöl
 - 1 TL Senf
 - ½ Zitrone
 - 25 g Öl
 - 75 g saure Sahne
 - 25 g Gewürzgurke
 - 50 g Apfel
 - 10 g glatte Petersilie
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Kartoffeln putzen und mit Schale in Salzwasser garkochen.

Schritt 2

Anschließend aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen.

Schritt 3

Währenddessen die Brühe mit Essig, Senf und Zwiebelstreifen mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Damit werden die Kartoffeln wie bei einem klassischen Kartoffelsalat zunächst mariniert.

Schritt 4

Nun die Mayonnaise herstellen. Dazu braucht es Eigelb, Senf, Zitronensaft und Öl. Das Wichtige dabei ist, dass die Sachen alle Zimmertemperatur haben. Mit einem kleinen Schneebesen erstmal Eigelb mit Zitronensaft und Senf verrühren. Anschließend das Mehl tröpfchenweise oder in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren einlaufen lassen und danach ordentlich salzen.

Schritt 5

Die Marinade für den Kartoffelsalat kann vom Herd genommen werden.

Schritt 6

Die abgekühlten Kartoffeln erst mal mit einem kleinen Messer einschneiden und dann von der Schale befreien und schön in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt 7

Jetzt kommt die heiße Marinade über die geschnittenen Kartoffelscheiben. Und dann kommt noch ein kleiner Schluck Öl dazu. Alles vorsichtig mit einem Holzlöffel vermengen. Die Mischung lässt man jetzt für ca. 15 Minuten ziehen.

Schritt 8

Nach dem Marinieren kann die Kartoffelmischung mit der Mayonnaise und der sauren Sahne vermenget werden. Gut unterheben.

Schritt 9

Zum krönenden Abschluss noch die Gewürzgurke sowie den Apfel kleinschneiden und dann beides zusammen mit der Petersilie zum Salat geben. Guten Appetit.

Hervorragend