

Nelson Müller | Kartoffel-Salat aus dem Süden

Zutaten für 4 – 5 Personen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend, z.B. Sorte Sieglinde
- 1 - 2 Zwiebeln
- 150 ml kräftige Fleischbrühe
- 5 EL gutes Rapsöl
- 6 EL Essig
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln dämpfen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Marinade Rapsöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Marinade über die lauwarmen Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben.

Den Kartoffel-Salat gut durchziehen lassen und vor dem Servieren abschmecken. Mit Petersilie garnieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDFzeit

Anmerkung Admin:

Leider besagt das Rezept nicht, wann Nelson die Fleischbrühe zugibt!