

Köstlicher Kartoffelsalat zu Weihnachten



Kartoffelsalat ist eine Delikatesse

Ein schwäbisches Sprichwort besagt: „***Kommst Du neu in ein Restaurant, bestelle zuerst den Kartoffelsalat. Schmeckt dieser gut, dann komme wieder!***“

In der Zubereitung von Kartoffelsalat zeigt sich Deutschland geteilter Meinung. Ob mit oder ohne Mayonnaise, Gurken, Zwiebeln oder gar Knoblauch, ob breiig, stückig oder in Scheiben, der Fantasie sind bundesweit keine Grenzen gesetzt.

Ist halt Geschmacksache. Meinen Geschmack in Bezug auf Kartoffelsalat hat die Familie geprägt. Ich liebe diesen Kartoffelsalat und mache ihn gerne zu Weihnachten. Die Tipps, die mir dabei wichtig erscheinen, habe ich nachfolgend zusammengefasst. Vielleicht sind da auch ein paar wertvolle Inspirationen für Sie dabei. Ich wünsche schöne Weihnachten und Gesundheit.

Alles Liebe,

Ihr Eberhard Braun

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 750 g Kartoffeln, festkochend (z.B. Moor-Sieglinde, Annabell, Ditta)
- 1 Zwiebel, weiß
- 1 Knoblauchzehe

- 200 ml heiße Rinder- oder Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe (Tipp: eine sehr gute Brühe verwenden)
- 50 ml Apfelessig oder Balsamico bianco (oder mehr, je nach Geschmack)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Walnussöl
- 1 EL heiße Butter (ich nehme gebräunte Butter)
- 1 EL Zucker
- Wer möchte: 50 g Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss, Senf zum Abschmecken
- 1 Bund Schnittlauch

Zum Anrichten: Lauch oder Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe oder Würfel schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit den Zwiebelringen 3-4 Minuten anbraten.

Die Kartoffeln weichkochen und anschließend abseihen.

Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing Brühe, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss und Senf in einem Topf erwärmen und verrühren, dann heiß über die Kartoffel gießen. Tipp: Wer möchte, gibt etwas zerriebenen Knoblauch dazu oder reibt die Salatschüssel vorher mit halbiertem Knoblauch aus.

15 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Speck-Zwiebelmischung, die beiden Öle, gebräunte Butter und den Schnittlauch zum Kartoffelsalat geben.

Gut vermischen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm servieren.

Tipps

In der Garmethode bevorzuge ich einen Dampfdrucktopf. Zum einen wird hierbei Zeit und Energie gespart, zum anderen verstärkt sich der Eigengeschmack der Kartoffeln. Durch den hohen Druck treibt es quasi Geschmacks- und Inhaltsstoffe der Schale ins Kartoffelinnere. Nach der Garzeit und anschließender kurzer Abkühlphase lassen sich die Kartoffeln sehr leicht schälen.

Das Öl kommt erst zum Schluss, sonst können die Kartoffeln das Dressing nicht recht aufnehmen.