


Zweierlei Kartoffelsalat

13. Februar 2010 |  Autor [Leroy](#)

2 Varianten Kartoffelsalat

Zutaten für je ca. 8-10 Portionen, jeweils

- 2 bis 2,5 kg Kartoffeln (festkochend, bzw. explizit Salatkartoffeln)

Variante 1, vegetarisch (bis auf die Fleischbrühe)



- 5 Radiesschen, gewaschen, geputzt und in kleine Scheiben geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- Schnittlauch

Für das Dressing

- 4 EL Pflanzenöl
- 2 EL Himbeeressig
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Fleischbrühe

Variante 2, herzhaft



- Speck, in Streifen und in Butter ausgelassen
- 1 große Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- Schnittlauch

Für das Dressing

- 4 EL Fleischbrühe
- 4 EL Pflanzenöl
- 3 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 Prise Thymian
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Kartoffeln, beide Varianten

- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Scheiben, nicht zu dick, ca. 0,5 cm stark (aber auch nicht viel dünner)

Schneiden Sie die Scheiben mit Sorgfalt und gleichmäßig dick, damit die Kartoffelscheiben alle zum gleichen Zeitpunkt gar werden

- In einem Sieb kurz abtropfen lassen



- Wasser kräftig salzen und erhitzen

- Kartoffeln ca. 20 min. darin kochen (mehrmals nach 15 min. probieren, um den richtigen Zeitpunkt zu erwischen)
- Die Kartoffeln sollten bissfest sein, aber nicht mehr roh schmecken



- Nach dem Garen, das Wasser abgießen und Kartoffeln in einen Topf geben
- Den Topf mit heißer Fleischbrühe auffüllen
- Ca. 1 Stunde darin marinieren und dabei abkühlen lassen



- Bei Variante 2 während die Kartoffeln abkochen, die Gemüsezwiebel hacken
- Zwiebelstücke zu den Kartoffeln geben und ebenfalls durchziehen lassen

Schneiden der Gemüsezwiebel

- Die Zwiebel schälen und halbieren
- Die Hälfte quer zur Achse in Scheiben schneiden
- Die Scheiben dabei zusammenhalten
- Final die Scheiben nun quer schneiden und damit würfeln
- Dabei den ersten und den letzten Schnitt nochmals um 90° kippen und halbieren
- Erforderlichenfalls weiter mit der Klinge feiner hacken



Verwenden Sie hierbei ausschliesslich scharfe Messer mit breiter Klinge und ohne Wellenschliff. Scharfe Messer sind hierbei ein entscheidender Erfolgsfaktor

Ebenfalls Variante 2, Anbraten des Specks

- Entfernen Sie die Schwarte des Specks
- Schneiden Sie den Speck längs in dünne Scheiben und danach quer in Streifen



- Lassen Sie den Speck in einer Pfanne mit etwas Butter aus



- Lassen Sie den Speck danach auf einem Küchenkrepp abtropfen

Finish Variante 1

- Schütten Sie die Kartoffeln erneut in ein Sieb ab und lassen Sie sie lauwarm abkühlen
- Fangen Sie dabei genug Fleischbrühe auf (man kann hiermit sogar noch eine Suppe ansetzen)
- Mischen Sie die Zutaten für das Dressing und schmecken Sie es ab
- Geben Sie Kartoffeln, gehackte Frühlingszwiebeln und Radieschen-Scheiben mit dem Dressing in eine Schüssel und vermengen Sie alles
- Kurz Ziehen lassen, servieren

Finish Variante 2

- Schütten Sie die Kartoffeln und Zwiebeln in ein Sieb ab und lassen Sie sie lauwarm abkühlen
- Fangen Sie dabei genug Fleischbrühe auf (man kann hiermit sogar noch eine Suppe ansetzen)
- Mischen Sie die Zutaten für das Dressing und schmecken Sie es ab
- Geben Sie Kartoffeln, Zwiebeln und Speck-Streifen mit dem Dressing in eine Schüssel und vermengen Sie alles
- Kurz Ziehen lassen, servieren

📁 Veröffentlicht in [Salat](#), [Specials](#) | 🏷️ Schlagworte: [Kartoffel](#)