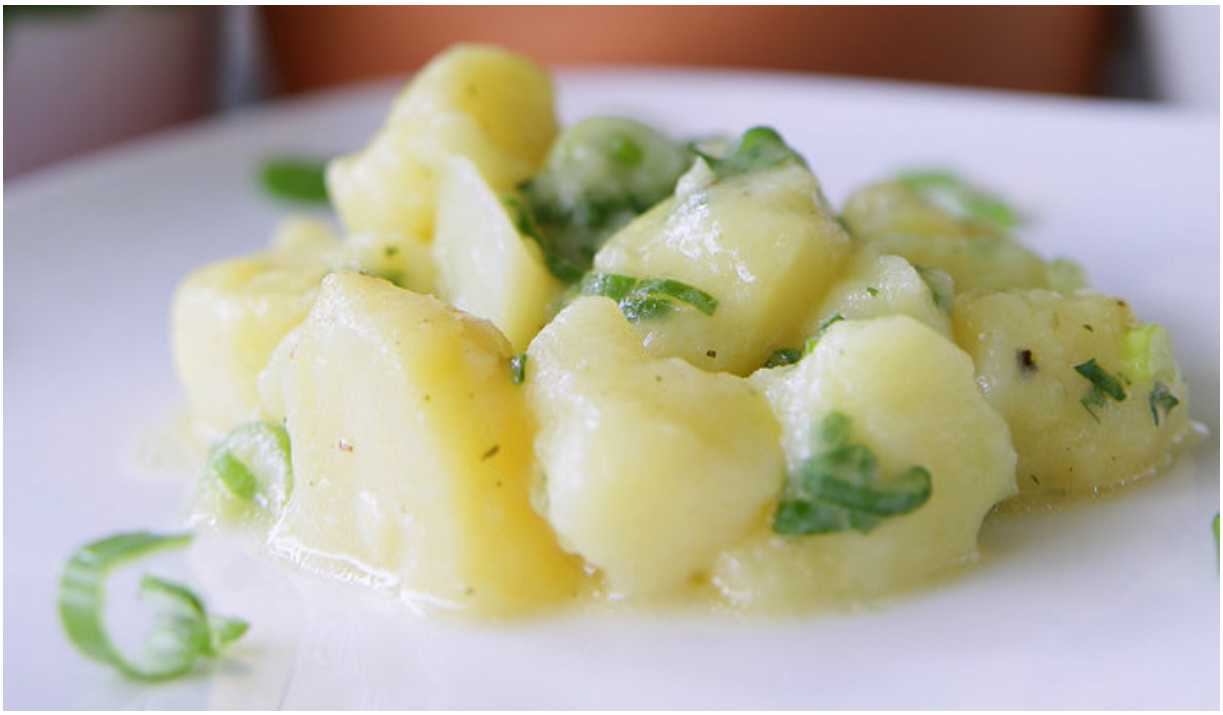
DENNER

Kartoffelsalat à la Lea



Beim Grillieren finde ich Beilagen mindestens so wichtig wie Pouletschenkel, Wurst & Co. Wenn ich irgendwo zu Gast bin und zum Grillgut nur Fertigsalate oder Brötchen gereicht werden, bin ich jeweils richtig enttäuscht. Es gibt so wunderbare Gemüsebeilagen, Salate oder kalte Suppen, die super als Vorspeise zu heissen Tagen passen.

Wenn ich bei meiner Schwägerin zu Gast bin, bricht am Tisch jeweils ein regelrechter Kampf um ihren wunderbaren Kartoffelsalat aus. Dieser ist eigentlich total einfach in der

Zubereitung, aber alle lieben ihn! Deshalb an dieser Stelle für euch Leas wunderbares Rezept. ...Aber pppst! Niemandem sonst verraten ...

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- ca. 1 dl kräftige Gemüsebouillon
- ½ Frühlingszwiebel, gehackt (inkl. Grünzeug)
- Mayonnaise
- Gewürzessig
- Senf
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer, evtl. zusätzliche Salatkräuter

1. Kartoffeln im Salzwasser kochen, bis sie durch, aber nicht pampig sind, danach auskühlen lassen
2. Haut abziehen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel legen
3. Die noch warme Bouillon über die Kartoffeln giessen, ca. 15 Min. ziehen lassen und auch mal die Masse umwälzen
4. Gleichzeitig Salatsauce aus Mayonnaise, Senf, Peterli, Essig, Salz und Pfeffer zubereiten
5. Salatsauce mit Kartoffeln vermischen und vor dem Servieren nochmals kurz ziehen lassen