

Sächsischer Kartoffelsalat

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

für den Rehrücken

1 kg Kartoffeln
250 g Äpfel
2 Schalotten
2 Gewürzgurken
2 EL Gewürzgurkensaft
2 EL Essig
2 EL Gänsefett
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Tasse Gemüsefond
Schnittlauch, Petersilie

Kochanleitung

Die Kartoffeln erst weich kochen und dann schälen, so bekommen sie keine harte Kruste und behalten ihr eigenes Aroma. Die Äpfel, nach Wunsch geschält oder ungeschält, entkernen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Gurken ebenfalls zerkleinern. Gut fürs Aroma ist es, die Zutaten möglichst klein zu stückeln. Dann verteilen sich die verschiedenen Geschmacksrichtungen später besser im Salat.

Für die Brühe Essig und Gänsefett zusammen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker erhitzen - aber vorsichtig: der Sud sollte nicht kochen. Als nächstes die Apfel-, Zwiebel- und Gurkenstückchen darunter mischen. Die Kartoffeln schneiden, solange sie noch heiß sind, und zusammen mit Gemüsefond und Gurkenwasser mit dem Kochlöffel untermengen. Zum Schluss alle Zutaten noch einmal kräftig durchmischen.

Den fertigen Salat mit Schnittlauch und Petersilie anrichten und warm mit Wiener Würstchen servieren.