



Gourmet-Kartoffelsalat

Zutaten

- 1kg kleine festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 250ml Fleischbrühe
- 4EL Weißweinessig
- 1EL Dijon-Senf
- 100ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 250g Lyoner im Ring
- 200g Rucola
- 1 Apfel (Braeburn)
- Zitronensaft

Kartoffeln waschen, in der Schale garkochen, Kochwasser abgießen. Im Topf, der mit einem Geschirrtuch umwickelt ist, ca. 2,5 Std. abdämpfen lassen.

Für die Marinade die Fleischbrühe mit Essig und Senf aufkochen, vom Herd nehmen.

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Marinade übergießen und durchmischen, kurz ziehen lassen, Öl zugeben, salzen und pfeffern, gut durchmischen.

3/4 des Rucolas kleinschneiden, unter die Kartoffeln mischen.

Die Lyoner häuten und in Streifen schneiden. Apfel mit Schale in Stifte schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Lyoner und Apfel unter den Kartoffelsalat mischen, nachwürzen und mit restlicher Rauke servieren.