

## Kartoffelsalat

### Zutaten

für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffel, festkochend
- 50g rote Zwiebeln (können auch Schalotten sein)
- 350ml Rindssuppe
- 1 TL Estragonsenf
- 3 EL (Hesperiden)Essig
- 6 EL (neutrales) Öl
- Salz, Pfeffer
- Eine Prise Zucker



### Verfeinern

Je kräftiger die Suppe oder Fonds desto würziger und geschmackiger wird der Salat. Es gibt auch Versionen mit Essiggurken oder auch anderem Gemüse. Das ist allerdings dann keine Wiener Erdäpfelsalat mehr.

Zum Servieren wird gerne mit Schnittlauch angerichtet.

### Culinamus

Für unseren **Culinamus** Erdäpfelsalat verwenden wir Dijon Senf und Hesperidenessig. Wir kochen die Kartoffeln im Dampfgarer bereits in 5 mm dicke Scheiben geschnitten (100 Grad, 30 Minuten). Da entfällt dann das lästige Schälen und Schneiden.

### Vorbereitung

10 Minuten + Kochzeit

- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
- Suppe / Fonds bereitstellen
- restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen
- Kartoffeln weich kochen



**WICHTIG:** Die Kartoffeln müssen den richtigen Gargrad erreichen und das hängt sehr stark mit der verwendeten Kartoffelsorte zusammen. Sind die Kartoffeln zu wenig gekocht, nehmen sie keine Flüssigkeit auf, sind sie zu lange gekocht, zerfallen sie beim verrühren mit der Marinade. Das heißt, probieren und immer die gleiche Kartoffelsorte verwenden.

## Zubereitung

15 Minuten + 1-2 Stunden zum Ziehen

- Die Zwiebeln in der kochenden Suppe kurz abbrühen. Zur Seite stellen.
  - Senf und Essig mit einem Schneebesen vermischen und emulgieren. Öl langsam dazugeben und wetermischen.
  - Zwiebeln mit Suppe zur Essig/Öl Mischung geben unditerrühren.
- Wichtig: Die Marinade sollte sämig sein und nicht mehr flüssig.
- Die noch heißen Kartoffeln in Scheiben schneiden und Marinade dazu geben. Zum Starten etwa 80% der Rezeptmenge.
  - Mit einem Löffel die Marinade und die Kartoffeln vermischen. Etwas mit Vorsicht, dass die Kartoffeln nicht komplett zerfallen.
  - mit Salz und Pfeffer abschmecken
  - ziehen lassen und von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn nötig nachwürzen und sollten die Kartoffeln die ganze Flüssigkeit aufnehmen, etwas Marinade nach giessen. 1-zusätzliche 2 Stunden im Kühlschrank machen den Salat etwas frischer.



## Und wie geht's weiter

Dazu passt am Besten ein Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb). Es sind aber auch andere panierte Gerichte (Fisch) sehr fein. Ganz im Westen hat man auch zu den Käsknöpfle gerne eine Herdöpfel Salat.

Der Wein orientiert sich eher nach dem Hauptgang und weniger nach den Kartoffelsalat. Zum Schnitzel einen gemischten Satz, zu den Kässpätzle ein Bier.

CULINAMUS!

