



Kartoffelsalat mit Gurke

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Weißweinessig
- 8 EL Rapsöl
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Dill
- Salz & Pfeffer

Zutaten Honig-Dill-Sauce

- 4 EL brauner Zucker
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL grobkörniger Dijonsenf
- 4 EL Honig
- 3 EL Weißweinessig
- 5 EL Wasser
- 8 EL Rapsöl kein Olivenöl verwenden, das macht die Sauce bitter
- 4 EL fein gehackter Dill
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

Zubereitung Kartoffelsalat

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 20 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Abschütten und Ausdampfen lassen

Salatgurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurke in eine Schüssel geben und salzen. Die Gurkenscheiben durchziehen lassen und vor der Weiterverwendung das Gurkenwasser abschütten

Die Schalotten fein würfeln und in 1 El heißem Rapsöl glasig dünsten. Mit 150ml Gemüsebrühe zugedeckt aufkochen und 5 Min. bei reduzierter Hitze kochen lassen. Kräftig salzen und pfeffern und 4 El Weißweinessig unterrühren. 5 El Rapsöl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Kartoffeln in dünnen Scheiben direkt in die Brühemischung schneiden und untermischen.

Die Gurkenscheiben unter die Kartoffeln mischen. 1/2 Bund Dill fein schneiden und untermischen. Salat mind. 1 Std. durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Honig-Dill-Senfsauce

Alle Zutaten (außer den Dill) in einen Messbecher geben und mit einem Zauberstab mixen. So lange aufschlagen, bis sich das Öl mit den anderen Flüssigkeiten verbunden hat. Zum Schluss den Dill dazugeben, kurz umrühren und in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen.