



Kartoffelsalat mit Cornichons

Für einen guten Kartoffelsalat sind zwei Dinge wichtig: Es müssen festkochende Kartoffeln sein, z.B. Charlotte, Ditta, Annabelle usw. (kartoffel.ch) und die Kartoffeln müssen nach dem Kochen noch warm mit der ebenfalls warmen Bouillon übergossen werden. Man lässt beides zusammen auskühlen, mischt die Kartoffeln während dessen 3-4 Mal und gibt die restlichen Zutaten erst danach zu.

Zutaten (2 Beilagen)

400g	Kartoffeln, festkochend
1dl	Gemüsebouillon
1/2	Zwiebel
5	Cornichons
1	handvoll Petersilie
2El	Sonnenblumenöl
1El	Weissweinessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bouillon aufkochen.

Kartoffeln knapp gar kochen und noch möglichst heiss schälen (Handschuhe anziehen).

Bouillon aufkochen und warmhalten.

Kartoffeln in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und die heisse Bouillon darübergiessen. Sorfältig vermischen und auskühlen lassen.

Zwiebel und Petersilie hacken, Cornichons in feine Scheiben schneiden und zugeben. Essig und Öl zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Noch warme Kartoffeln mit Bouillon übergießen

