

# Kartoffelsalat auf Walters Art



## Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg speckige Kartoffeln  
(Festkochende Kartoffeln)

1/2 Haushaltszwiebel

3-4 EL Weißweinessig

2 gestrichene TL Salz

1/3 TL Pfeffer aus der Mühle

3 geh. TL scharfer Senf

200-250 ml kräftige Rinderbrühe  
(2 TL Brühpulver)

3-4 EL neutrales Öl

1. 1 kg speckige Kartoffel kochen, ca. 30 - max. 40 Minuten. Heiß schälen, in Scheiben schneiden.

2. Für die Marinade: 1/2 Zwiebel würfeln und in sehr wenig Öl kurz anschwitzen, mit etwas Puderzucker karamellisieren.

3. Die angeschwitzten Zwiebeln, 3 EL Weißweinessig, 2 gestrichene TL Salz, 1/3 TL Pfeffer, 3 gehäufte TL scharfen Senf, 200-250 ml Rinderkraftbrühe mit 2 TL Brühpulver in hohem Becher mixen. 1/2 gekochte Kartoffel einmischen.

4. Die Brühe erhitzen und nach und nach zu den Kartoffeln geben, vermengen, ziehen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren 3-4 EL neutrales Öl unterheben.

## Hinweise:

Die Qualität hängt ganz entscheidend von der Kartoffelsorte ab.

Wenn in die gewählte Schüssel nicht alle Kartoffeln passen, auch nicht die ganze Sauce darüber geben, damit der Kartoffelsalat nicht wässrig wird.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung 30 min, Gesamtzeit 150 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.10.2018