

Kartoffel-Gurkensalat:



- 200 g fest kochende Kartoffeln
- 1/2 Salatgurke
- 1 Prise Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Petersilie
- 1 EL Salz
- 50 g Zwiebeln gewürfelt
- 40 ml Pflanzen Öl
- 1 Scheibe geräuchertes Wammerl
- 1 EL Zucker
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Weinessig
- 2 halbe Zweig Liebstöckel
- Salz
- Zucker
- weißer Pfeffer aus der Mühle

1. Für den Kartoffel-Gurkensalat die Kartoffeln waschen und mit Kümmel, Petersilie, Lorbeer und Salz in Wasser weichkochen und abgießen.
2. Die Kartoffeln schälen und noch lauwarmen in Scheiben schneiden.
3. Das Wammerl in Öl andünsten Zwiebeln dazugeben. Mit dem Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Gemüsebrühe angießen, einen halben Zweig Liebstöckel einlegen und leicht reduzieren lassen.
4. Das Kartoffelsalatdressing durch ein Sieb über die Kartoffeln gießen und vorsichtig marinieren, so dass die Kartoffelscheiben nicht zerfallen. Den zweiten Zweig Liebstöckel einlegen und ziehen lassen.
5. Gurke waschen und mit einem Hobel die Gurkenscheiben in den Kartoffelsalat hobeln. Die Gurkenscheiben vorsichtig unterheben. Bei Bedarf mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Mit Schnittlauch und Radieserl ausgarnieren.