

Grumbeersalat

(Kartoffelsalat)

Rezept von Michelle Mertes

für 4 Personen

Zutaten:

2 kg Kartoffeln
250g gewürfelten Schinkenspeck
300ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz, Pfeffer, Muskat
Senf (mittelscharf)
Essig - Essenz

Zubereitung:

Die Kartoffeln ungeschält kochen bis sie beim Einstechen mit einer Gabel von der Gabel rutschen.

Danach kurz abkühlen lassen und pellen. Die gepellten Kartoffeln dann in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Alternativ würfeln

Die so vorbereiteten Kartoffeln in eine Schüssel geben und die Schinkenwürfel untermengen.

In einem Messbecher die Gemüsebrühe und jeweils ein Esslöffel Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Dazu noch einen Teelöffel Senf.

Danach mit Essig – Essenz säuren nach eigenem Geschmack. Das Dressing dann gründlich untermengen und den fertigen Kartoffelsalat ca. 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Danach abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Dazu passen traditionell Wiener Würstchen.

Die Schinkenwürfel können bei Bedarf auch vor dem Untermengen in einer Pfanne in etwas Butter oder Schmalz ausgelassen werden.

