Fränkischer Kartoffelsalat

Der fränkische Kartoffelsalat ist eine traditionelle Spezialität aus Süddeutschland und wird ganz ohne Mayonnaise zubereitet. Stattdessen sorgen eine feine Marinade aus heißer Brühe, Essig und Öl sowie die noch warmen Kartoffeln für seinen besonders saftigen und aromatischen Geschmack.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei



Für etwa 4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln*
1 mittelgroße Zwiebel
45g Essig
35g Speiseöl
1 TL Senf
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker
180ml heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL Schnittlauchröllchen

1. Die Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und etwa 30 Minuten garen. Je nach Größe der Kartoffeln kann die Garzeit etwas variieren. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Unterdessen die Zwiebel fein schneiden.
3. Die Kartoffeln schälen und noch warm in Scheiben schneiden.
4. Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Brühe verrühren und zusammen mit den Zwiebeln und Schnittlauchröllchen zu den

Kartoffeln geben. Nun alles sehr vorsichtig und kurz verrühren.
5. Den Kartoffelsalat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Anschließend auf Wunsch nachwürzen und nochmals durchrühren. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

*Damit der fränkische Kartoffelsalat bestens gelingt, ist die Wahl der Kartoffelsorte entscheidend. Hier sollten zwingend festkochende Kartoffeln zum Einsatz kommen. Werden „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffeln genutzt, kann der Salat leicht eine zu weiche oder breiige Konsistenz entwickeln.




rezepte-glutenfrei.de