



Kartoffelsalat

dieses Rezept genießt bei meiner Familie und unseren Freunden den Status: genial

Kartoffeln mit Schale kochen. Dann pellen, vierteln und abkühlen lassen.

Zwiebelscheiben mit Essig, 6 EL Wasser und dem Zucker ca. 5 bis 6 Min. dünsten und anschließend zugedeckt abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel Oliven, Kapern mit Flüssigkeit, Zwiebeln mit Sud, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl über die Kartoffeln geben und vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt wunderbar zu gegrilltem Steak, zu gegrillter Dorade oder einfach pur.

Arbeitszeit: ca. 50 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffel(n), fest kochende
 250 g Zwiebel(n), in feine Scheiben geschnitten
 5 EL Essig (Weißweinessig, vorzugsweise weißer Balsamico)
 ½ TL Zucker
 200 g Oliven, grüne, entsteinte (Glas oder Frischtheke), halbierte
 2 EL Kapern, auch 2 EL Flüssigkeit davon
 1 Knoblauchzehe(n), zerdrückte
 ½ Bund Petersilie, glatte, fein gehackte
 6 EL Olivenöl
 Salz und Pfeffer
 6 EL Wasser

Verfasser: andreas_scholz