



Kartoffelsalat mit Kohlrabi und Rüebl

Es muss nicht immer der üppige, mayonaisige Kartoffelsalat sein. Auch an einer Sauce nur mit Essig und Öl, Kräutern und Zwiebel schmeckt er ausgezeichnet. Er lässt sich auch fast beliebig mit Gemüsen erweitern. Vor allem im Frühsommer passen zarte, junge Kohlrabi und Rüebl bestens dazu. So zubereitet wird kaum jemand die Mayonaise vermissen.

Damit der Kartoffelsalat richtig gut wird, sollten die gekochten Kartoffeln noch heiss geschält (Handschuhe anziehen) und sogleich mit heisser Bouillon übergossen werden. In der Bouillon können Kohlrabi und Rüebl gleich mitgekocht werden.

Zutaten (ca. 3-4 Beilagen)

400g Kartoffeln festkochend
200g Kohlrabi
100g junge Rüebl
2dl Gemüsebouillon
1/2 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Handvoll glatte Petersilie
3El Sonnenblumenöl
2El Apfelessig (Gölles)
Kräutersalz und Pfeffer
Salz

Zubereitung

Rüebl und Kohlrabi rüsten und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden (Kohlrabi zuvor vierteln).

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser knapp weich kochen.

Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, Bouillon aufkochen. Zuerst die Rünenli zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Kohlrabi für 2-3 Minuten mitgaren.

Derzeit die Kartoffeln noch heiss schälen und in ca. 2-3mm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln mit der heissen Gemüse-Bouillon übergiessen und kurz vermischen. Auskühlen lassen und dabei die Kartoffeln 2-3 mal erneut mit der Bouillon vermischen.

Essig und Öl vermischen. Zwiebel und Petersilie hacken und untermischen. Knoblauchzehe dazupressen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Bis die Kartoffeln ausgekühlt sind ziehen lassen.

Sauce zu den Kartoffeln geben und nochmals ca. 30 Minuten ziehen lassen.





Kartoffeln und Gemüse mit Bouillon übergossen



Salatsauce mit Zwiebel, Peterli und Knoblauch