

## Kartoffelsalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln  
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt  
ca. 200-250 g Brühe (Bouillon oder Gemüsebrühe)  
4 El Weißweinessig  
1 El mittelscharfer Senf  
4 El neutrales Öl  
1 kleiner Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Brühe erhitzen und die Zwiebelwürfel zugeben, einmal aufkochen lassen.  
Vom Herd nehmen.
3. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren, in eine Schüssel umfüllen.
4. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
5. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen.
6. Öl vorsichtig zugeben (nicht „vermatschen“) und den Salat noch mal abschmecken.
7. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

**Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.**

## Steirischer Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln  
1 mittelgroße Salatgurke  
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt  
ca. 200-250 g Brühe (Bouillon oder Gemüsebrühe)  
4 El Weißweinessig  
1 El mittelscharfer Senf  
5 El Kürbiskernöl  
gute Handvoll Feldsalat, Kresse o.ä. – entsprechend geputzt und gewaschen  
1-2 El Kürbiskerne  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Gurke schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Brühe erhitzen und die Zwiebelwürfel zugeben, einmal aufkochen lassen.  
Vom Herd nehmen.
4. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren, in eine Schüssel umfüllen.
5. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
6. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen
7. Gurkenscheiben und Kürbiskernöl vorsichtig zugeben (nicht „vermatschen“).  
Den Salat nochmals abschmecken.
8. Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell rösten und leicht salzen.
9. Kartoffelsalat und Feldsalat locker vermischen und mit den Kürbiskernen bestreuen.

**Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.**

## Mediterraner Kartoffelsalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

|   |
|---|
| 800 g mittelgroße festkochende Kartoffeln   |
| 200 g grüne Bohnen                          |
| 200 g Kirschtomaten                         |
| 200 g Feta                                  |
| 1 Zitrone                                   |
| 100-200 g Brühe (Bouillon oder Gemüsebrühe) |
| 1 El mittelscharfer Senf                    |
| 5 El Olivenöl                               |
| Handvoll Petersilie – fein geschnitten      |
| 3 El entsteinte Kalamata-Oliven             |
| Salz, Pfeffer, Prise Zucker                 |

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Bohnen putzen und bissfest (ca. 4-5 Minuten) blanchieren, abschrecken.  
Auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Kirschtomaten waschen, halbieren und den grünen Strunk entfernen.
4. Feta in mundgerechte Stücke teilen.
5. Zitronensaft, warme Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verrühren.
6. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
7. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen.
8. Olivenöl, Kirschtomaten, Petersilie und Oliven vorsichtig unter die Kartoffeln heben (nicht „vermatschen“).  
Den Salat nochmals abschmecken.
9. Erst kurz vor dem Servieren Bohnen und Feta zugeben.

**Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.**