

Gerhards Kartoffelsalat mit Keltenfreund



Zutaten

3 EL Keltenfreund

1 TL Senf von SenfmitHerz

7 mittelgroße festkochende Kartoffeln

2 EL weißer Balsamicoessig

1 kleine Zwiebel

300 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer



Nur so lecker mit den Produkten aus
unserem Shop!

Zubereitung

Step 1: Kartoffeln in wenig Wasser in ca. 30 min weichkochen.

Step 2: Marinade aus Senf, Essig und kleingeschnittener Zwiebel ansetzen. 300 ml Gemüsebrühe anrühren und davon 150 ml zur Marinade geben.

Step 3: Kartoffeln schälen und die Hälfte davon dünn in die Marinade reinhobeln, die andere Hälfte mit dem Messer gröber reinschneiden und alles vermengen.

Step 4: Restliche Brühe hinzugeben und 15 min ziehen lassen.

Step 5: Erst jetzt den Keltenfreund hinzugeben, probieren und nachwürzen. Ggf. mit etwas Kräutern verzieren.

Unser Tipp: Am besten schmeckt er lauwarm zu Gerhards Fleischküchle.

Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:
<https://dieoelfreunde.de/Gerhards-Kartoffelsalat-mit-Keltenfreund>