

# Björn Freitag: Bunter Pellkartoffel-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/06/08/björn-freitag-bunter-pellkartoffel-salat](https://happy-mahlzeit.com/2021/06/08/björn-freitag-bunter-pellkartoffel-salat)

## Zutaten für 4 Personen als Beilage:

- 1 kg bunte, festkochende Kartoffeln
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 7 Gewürzgurken
- 2 Mini-Salatgurken
- 3 EL brauner Zucker
- 4 EL saure Sahne
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 4 EL Rapsöl, kaltgepresst
- 1 Bund frische Petersilie
- 200 ml weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale und etwas Salz schonend dampfgaren.

Für die Marinade die Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, salzen, pfeffern und mit dem braunen Zucker karamellisieren. Mit Balsamico-Essig ablöschen und den Sud etwa 10 – 15 Minuten reduzieren.

Sobald die Kartoffeln gar sind, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Den Sud hinzufügen und die Kartoffeln mit der Marinade 10 Minuten ziehen lassen.

Gewürz- und Mini-Gurken kleinschneiden und hinzugeben. Anschließend mit Senf, saurer Sahne, Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie grob hacken und hinzufügen.

## Tipp:

Durch das Herstellen des Kartoffelsalates im warmen Zustand, verändert sich der Geschmack während des Durchziehens. Darum ggf. nachwürzen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 3.11.2017

Episode: Superfood Kartoffel – wie vielfältig ist die tolle Knolle?

