

Kartoffel-Ingwer-Salat

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, fest	0,5 EL Kümmel, ganz	1 Zwiebel, klein
400 ml Geflügelbrühe	3 EL Rotweinessig	1 EL Senf, scharf
1 Prise Chili, mild	1 Prise Zucker	3 EL Butter, gebräunt
1 Gurke	100 g Ingwer, eingelegt	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas bei milder Hitze glasig anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf, verrühren, mit Salz, Chili und Zucker würzen und eine handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Gurken und Ingwer hinein rühren.

Alfons Schuhbeck am 03. Dezember 2010