

pb
die beste Küche

Weihnachtlicher Kartoffelsalat

Eine leckere Bescherung

Dieser weihnachtliche Kartoffelsalat lässt sich perfekt vorbereiten und kann dann jederzeit serviert werden. Einen festlichen Kartoffelsalat zu zaubern ist kinderleicht, dauert nicht lange, macht alle satt und glücklich. Zusammen mit leckeren Würstchen ist dieser Klassiker das perfekte Essen an Heiligabend.



Weihnachtlicher Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

1200 g	Kartoffeln
6	Schalotten
1 TL	Zimt
1 TL	Sternanis
1 TL	Koriander (gemahlen)
200 ml	Gemüsebrühe
2	Bio Zitronen
Brise	Salz, Pfeffer, Zucker
30 g	glatte Petersilie
2	rote Paprika
2	Tomaten
1	Gurke
4	Paar Wiener



Festlicher Kartoffelsalat mit Wiener-Würstchen

Kartoffeln waschen und mit der Schale circa 20 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Schalotten fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Gewürze (Zimt, Sternanis und Koriander) dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und vom Herd nehmen. Die Marinade mit Zitronenschale und Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die abgekühlten Kartoffeln schälen, in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und vorsichtig in der Marinade schwenken. Petersilie grob hacken und das restliche Gemüse (Paprika, Tomate und Gurke) würfeln und unter die Kartoffeln heben. Dazu warme Wiener servieren.