

Warmer Kartoffelsalat ohne Bacon für 12 Personen

Zutaten

Für den Salat

- 3 kg festkochende Kartoffeln
- 4 große Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 250 g Gewürzgurken, klein gewürfelt
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Für das Dressing

- 700 ml kräftige Gemüsebrühe
- 120 ml Weißweinessig
- 150 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL Zucker
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1. Kartoffeln kochen**
Kartoffeln mit Schale in Salzwasser etwa 20–25 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch warm pellen.
- 2. Kartoffeln schneiden**
Die warmen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
- 3. Zwiebeln anschwitzen**
Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- 4. Dressing herstellen**
Brühe, Essig, Senf und Zucker zu den Zwiebeln geben und kurz erhitzen. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
- 5. Salat vermengen**
Das heiße Dressing direkt über die Kartoffeln geben. Gewürzgurken und Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles vorsichtig mischen.
- 6. Ziehen lassen**
Den Kartoffelsalat mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf noch etwas warme Brühe ergänzen.

7. **Servieren**

Petersilie kurz vor dem Servieren unterheben und den Kartoffelsalat warm oder lauwarm servieren.

Optional lecker dazu

- Radieschen für Frische
- Geröstete Sonnenblumenkerne
- Etwas Schnittlauch
- Ein Spritzer Gurkenwasser für mehr Würze