WEIHNACHTEN? IS' WURST!

SCHWEDISCHER KARTOFFELSALAT MIT GEBACKENEN KARTOFFELN

Katja hat uns dieses Rezept zukommen lassen. Auf uns macht das einen ziemlich gesunden Eindruck. Wir sind uns daher nicht ganz sicher: Wurde die Majo eventuell vergessen? Oder isst man in Schweden Kartoffelsalat tatsächlich ohne? Passt denn dazu überhaupt eine Bockwurst? Wie dem auch sei: Wir überlassen euch die Entscheidung, ob diese Variante am Heiligabend ein Erfolg werden kann. Falls nicht: Wir übernehmen keine Verantwortung ;-)

ZUTATEN

750 g kleine, neue Kartoffeln
20 g geschmolzene Butter
1 EL mildes Öl
100 ml Brühe
1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
3 EL Essig
2 TL Senf
4 EL mildes Öl
1 Bund Radieschen, halbiert, oder gehobelt
2 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 EL gehackter Dill
1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Pfeffer/Salz

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen
- Die gewaschenen Kartoffeln trocknen, halbieren, salzen und in eine Schüssel geben
- Kartoffeln gründlich in Butter und Öl wenden, anschließend auf Blech oder Ofenform legen und 30 Minuten goldbraun backen
- Währenddessen die Brühe erhitzen
- Zwiebeln und Knoblauch in die zuvor verwendete Schüssel geben, die fertig gebackenen Kartoffeln ebenfalls hinzugeben, alles mit heißer Brühe übergießen und 30 Minuten ziehen lassen
- Essig mit Senf verrühren, mit Öl verquirlen und ebenfalls mit den Kartoffeln mischen
- Alle weiteren Zutaten untermischen, den Salat pikant mit Pfeffer und Salz, nach Geschmack mit Essig abschmecken und lauwarm oder kalt servieren.
- Dem Salat mindestens 30 Minuten Zeit zum Durchziehen lassen.