Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen

Wer den Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen nach diesem Rezept nicht probiert, versäumt einen unvergleichlichen Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

2 kg	Kartoffeln (festkochende)
2 Stk.	Zwiebel
2 TL	Gemüsebrühe
100 ml	Weißweinessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
2 Bündel	Radieschen
1 Stk.	Salatgurke
2 Bündel	Schnittlauch
250 g	Remouladensauce
250 ml	Dickmilch

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen zuerst einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und in das kochende Wasser geben. Etwa 20 Minuten lang weich garen (je nach Größe). Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken schälen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln pellen und fein hacken. Das Wasser mit dem Essig in einen kleinen Topf geben. Die gewürfelten Zwiebeln, Zucker, Brühepulver, Pfeffer und Salz zufügen. Gut umrühren und aufkochen lassen, Herdplatte ausschalten.

3. Die abgekühlte Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die heiße Marinade darüber gleichmäßig verteilen. Schüssel abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

4. Unterdessen die Radieschen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Gurke waschen, nach Belieben schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch waschen und trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden.

5. Dickmilch und Remouladensauce in eine Schüssel geben und glattrühren. Schnittlauch, Gurke und Radieschen dazugeben und gut durchmischen. Anschließend vorsichtig unter die Kartoffeln heben. Abdecken und weitere 90 Minuten ruhen lassen.

6. Den Salat noch einmal mit Gewürzen abschmecken. Dill waschen, trockenschütteln und grob hacken. Den Kartoffelsalat damit garnieren und servieren.

Tipp

Der Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen kann auch mit Essiggurken anstelle von Salatgurken zubereitet werden. Er schmeckt dann etwas würziger.