



Besser essen.
Besser leben.

Kartoffelsalat

👤 4 Personen ⌚ 20 Minuten ⏸️ 15 Minuten 🍴 normal

Zutaten

Kartoffelsalat

- 1.2 g Kartoffeln
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Stck. Zwiebel
- 6 EL Weissweinessig
- 200 g Speckwürfel
- 1 TL Honigsenf
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zucker
- 1 Stange(n) Frühlingszwiebel
- 1 Prise Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. ca. 100ml (oder ein halbes Glas) Wasser in den Topf geben. Anschließend die Kartoffeln in den Topf tun und mit dem Secuquick verschließen.
2. Die Navigeno auf Stufe "A" stellen.
3. Den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen und zweimal auf das "Softsymbol" drehen.
4. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Sonnenblumenöl für ca. 10 Minuten in dem Topf dünsten lassen.
5. Nach den 10 Minuten den Speck und den Honigsenf dazugeben und für weitere 5 Minuten dünsten lassen.
6. Anschließend den Herd auf die höchste Stufe stellen und die Gemüsebrühe und den Weisswein-Essig hinzugeben. Sobald es aufgeköcht ist, den Herd komplett ausschalten. Abschließend alles gut würzen mit Salz und Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker.
7. Die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken.
8. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
9. Die Gemüsebrühe, Speck und Zwiebeln nach und nach zu den Kartoffeln geben. Wichtig: Die Kartoffeln nicht mit einem Löffel umrühren, sondern alles vorsichtig schwenken.
10. Frühlingszwiebeln klein schneiden und in den Kartoffelsalat geben.
- 11.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



Sauteuse 20cm, 2.1l