

Zutaten für 4-6 Personen:

- 2 kg (vorwiegend) festkochende Kartoffeln (ungeschält)
- 2 rote Zwiebeln
- 300 ml Rinderbrühe, lauwarm
- 1 geh. EL Senf (=30 g)
- 5 EL Weißweinessig, weißen Balsamico oder Apfelessig (=50 ml)
- 1 TL Salz und ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2 EL frische oder gefrorene Kräuter wie Schnittlauch und Petersilie
- 100 ml Sonnenblumenöl (oder anderes geschmacksneutrales Öl)

Zubereitung:

- 1) **Wichtigster Tipp vorab:** verwendet unbedingt festkochende (oder vorwiegend festkochende) Kartoffeln. Diese zerfallen beim Kochen und dem anschließenden Schneiden nicht so leicht. Die Scheiben bleiben ganz und das ist wichtig für den Salat. Mit mehligem oder speckigen wird das eine matschige Angelegenheit.
- 2) Gebt die **Kartoffeln** in einen großen Topf. Befüllt diesen so mit Wasser, dass die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kocht sie kurz auf und reduziert dann die Hitze auf Stufe 4-5 von 9. Kocht sie, je nach Größe, ca. 35-40 min, bis sie gar sind. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß könnt ihr das testen. Einfach reinstechen und wenn die Kartoffel vom Stäbchen heruntergleitet, ist sie fertig.
- 3) Seiht sie ab, füllt den Topf mit kaltem Wasser auf, lasst sie kurz darin stehen, entfernt das Wasser wieder und schält sie im Anschluss. Lasst die geschälten Kartoffeln ca. 10-15 min stehen, bevor ihr sie in Scheiben schneidet. So sind sie stabiler und ihr minimiert die Wahrscheinlichkeit, dass sie beim Schneiden zerfallen.
- 4) Schält die **Zwiebeln**, halbiert sie und scheidet sie in feine Scheiben/Ringe oder nach Wunsch in kleine Würfel. Verteilt sie über den Kartoffeln.
- 5) Vermischt die **lauwarme Brühe mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, den Kräutern und dem Öl** und verteilt das Dressing über den Kartoffeln.
- 6) Vermengt die Zutaten gut miteinander, allerdings nicht mit Löffel und Co. sondern mit den Händen, denn damit habt ihr mehr Gefühl und die Kartoffelscheiben werden nicht zerstört.
- 7) Am Schüsselboden werdet ihr nach dem Mischen noch einiges an Flüssigkeit entdecken, aber keine Angst: jetzt den Salat einfach abdecken, bei Zimmertemperatur auskühlen und im Kühlschrank 1-2 h ziehen lassen.
- 8) Nach dieser Zeit haben die Kartoffeln das Dressing zum Großteil aufgesogen und der Salat hat die perfekte Konsistenz – cremig, aber nicht flüssig oder pappig.



Sastojci za 4-6 osoba:

- 2 kg neoguljenog, voštanog krompira (vrsta koja se nakon kuhanja ne raspada)
- 2 glavice crvenog luka
- 300 ml tople, goveđe supe
- 1 vrhom puna kašika senfa (=30 g)
- 5 kašika bijelog vinskog sirćeta, bijelog balzamiko ili jabukovog sirćeta (=50 ml)
- 1-2 kašičice soli i ¼ kašičice bibera
- 1 kašičica šećera
- 2 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja kao što su vlasac i peršun
- 100 ml suncokretovog ulja (ili druge vrste neutralnog ukusa)

Priprema:

- 1) **Najvažniji savjet na početku:** obavezno koristite voštane (ili pretežno voštane) krompire. To je vrsta koja sadrži malu količinu škroba pa se zbog toga za vrijeme i nakon kuhanja ne raspada. Kriške ostaju cijele i to je bitno za izgled i konzistenciju salate. Sa brašnastim vrstama salata neće uspjeti nego će ličiti na pire krompir.
- 2) Stavite **krompir** u veliku šerpu. Napunite je vodom tako da krompir prekriva. Prokuhajte pa smanjite vatru na 4. ili 5 stepen od 9. Kuhajte oko 35-40 minuta, u zavisnosti od veličine krompira. Provjeriti možete čačkalicom ili drvenim štapićem za ražnjice. Kratko ubodite - ako krompir lijepo klizi niz štapić, gotov je.
- 3) Ocijedite, napunite šerpu hladnom vodom, ostavite ih na trenutak u hladnoj vodi, odstranite vodu pa ih ogulite. Pustite da oguljeni krompir odstoji 10-15 minuta prije nego što ga narežete na kriške. To smanjuje rizik da se raspadne prilikom rezanja.
- 4) **Luk** ogulite, prepолоvite i narežite na tanke kriške ili po želji sitne kockice. Stavite ih u posudu sa krompirom.
- 5) **Toplu supu pomiješajte sa senfom, sirćetom, solju, biberom, šećerom, začinskim biljem i uljem** i prelijte preko krompira.
- 6) Dobro promiješajte ali ne kašikom već rukama, jer tako imate više osjećaja pa kriške krompira neće uništiti.
- 7) Nakon miješanja i dalje ćete vidjeti dosta tekućine na dnu posude, ali ne brinite: jednostavno prekrijte salatu, ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi pa u frižideru jedno 1-2 h.
- 8) Nakon tog vremena vidjet ćete da je krompir upio dosta dresinga i da salata ima savršenu konzistenciju tj. kremasta je, ali ne tečna ili gnjecava.
- 9) Dobro spakovanu salatu u frižideru možete držati 2 dana, bez da se pokvari.

