



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle [®]

KARTOFFELSALAT (GRUMBEERESALAT)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 6

Vorbereitungszeit: 20 Min

Kochzeit: 20 Min

ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel Öl
- 3 Esslöffel Essig
- 10 cl Crème fraîche
- 5 cl Brühe
- Salz, Pfeffer

DIE SCHRITTE

- Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser zum Kochen,
- Geben Sie die Kartoffeln hinzu und kochen Sie sie etwa 25 Minuten.
- Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, schälen Sie sie und schneiden Sie sie in einer Schüssel in Scheiben.
- Begießen Sie sie mit der lauwarmen Brühe und der Crème fraîche.
- Schneiden Sie die Zwiebel klein. Bereiten Sie die Vinaigrette aus Senf, Essig und Öl zu und schmecken Sie sie mit Salz und Pfeffer ab.
- Bestreichen Sie die Kartoffeln damit und mischen Sie sie dann vorsichtig.

UNSER VORSCHLAG

Servieren Sie einen elsässischen Pinot Noir zu diesem typischen Gericht, das im Elsass traditionell zu Hause mit der Familie gegessen wird.