

Kartoffel-Sauerkraut-Salat



StockFood / Rua Castilho

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

	festkochende, kleine Kartoffeln (Drillinge)
500 g	
1	rote Zwiebel
250 g	Sauerkraut
1 - 2 EL	Kapern

Für die Marinade

2 - 3 EL	Zitronensaft
½ TL	Zucker
	Salz
1 Msp.	gemahlener Kümmel
½ TL	Senf
	weißer Pfeffer
4 EL	Rapsöl
	schwarzer Pfeffer

Ruhen:	30 min
Dauer:	65 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

500 g festkochende, kleine Kartoffeln (Drillinge)

Kartoffeln waschen und im Dämpfer 25–30 Min. garen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen, pellen und in mundgerechte Stücke oder Spalten schneiden.

2. SCHRITT

1 rote Zwiebel

Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden.

3. SCHRITT

250 g Sauerkraut, 1 - 2 EL Kapern

Sauerkraut in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit einer Gabel auflockern. Kapern abgießen.

4. SCHRITT

2 - 3 EL Zitronensaft, ½ TL Zucker, Salz, 1 Msp. gemahlener Kümmel, ½ TL Senf, weißer Pfeffer, 4 EL Rapsöl

Für die Marinade Zitronensaft, Zucker, Salz, Kümmel, Senf und weißen Pfeffer miteinander verrühren und das Öl unterquirlen.

5. SCHRITT

schwarzer Pfeffer

Kartoffeln mit Sauerkraut mischen, auf einer Platte anrichten, mit Zwiebel und Kapern bestreuen. Mit der Marinade beträufeln und mit schwarzem Pfeffer würzen.

6. SCHRITT

Vor dem Servieren mindestens 30 Min. durchziehen lassen.