

Wilder Kartoffelsalat mit „Querbeet“

Vegan



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach
Wilder Kartoffelsalat mit „Querbeet“

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 15 Minuten / Garzeit: 20 Minuten)



Kartoffelsalat: 1 kg neue Kartoffeln, *Sizilianisches Steinsalz*, 1 TL Kümmel, 2 Zwiebeln, ca. 400 g Petersilienwurzeln, Möhren, Rübchen oder (gelbe) Beten, 1-2 EL *Querbeet*, 2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)

Dressing: je 6 EL Weißweinessig und Rapsöl, Pfeffer *Trio Noir*, 1 Handvoll gemischte Wildkräuter oder 1 Bund Kräuter für Frankfurter grüne Sauce

Kartoffeln waschen und mit einer kräftigen Prise *Sizilianisches Steinsalz* aus der Mühle und Kümmel in reichlich Wasser ca. 20 Min. gar kochen. Währenddessen Zwiebeln abziehen und würfeln. Wurzelgemüse schälen, und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. 300 ml Wasser mit 1 gehäuften EL *Querbeet* aufkochen, das Gemüse in die heiße Brühe geben, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Dabei am besten die Scheiben direkt in die Gemüse-Zwiebel-Brühe schneiden.

Meerrettich, Essig und Rapsöl zugeben. Mit *Querbeet*, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, mindestens 10 Min. ziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren noch einmal abschmecken, Kräuter waschen und zupfen. Salat in einer Schüssel anrichten, Kräuter nur locker untermischen und garnieren.

