

# Nordisch cremiger Gurken - Kartoffel - Salat mit Rauchlachs

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ideal zu Picknick, zu Grilliertem oder auch als kleine Mahlzeit

## Zutaten

- 400 g gleichmäßig kleine Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/4 l Gemüsebrühe und 2 El Weinessig
- 180 g Schmand
- 125 g geräucherter Lachs in Scheiben
- 2 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 grüne Salatgurken, geschält, entkernt, in Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die gewaschenen "Mäuschen Kartoffeln " in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Abkühlen lassen und pellen und in Spalten schneiden.

### Schritt2

Die Gemüsebrühe mit dem Essig und den Zwiebeln kurz aufkochen und über die noch warmen Kartoffelspalten geben. Etwas durch schwenken, damit die eigene Kartoffelstärke eine leichte Bindung hervor rufen kann.

### Schritt3

In der Zwischenzeit die Gurkenscheiben mit etwas Salz bestreuen, ca. 15 min. Wasser ziehen lassen, den Rauchlachs in dünne Streifen schneiden.

#### **Schritt4**

Die Gurkenscheiben leicht ausdrücken, zum Salat geben und den Schmand unter rühren.

#### **Schritt5**

Mit Salz, Pfeffer und norddeutsch typisch, mit einer Prise Zucker abschmecken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Die Rauchlachsstreifen und 2/3 des Schnittlauchs vorsichtig unterheben, den Rest darüber streuen, durch gekühlt servieren.

**Rezeptart:** Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nordisch-cremiger-gurken-kartoffel-salat-mit-rauchlachs/>