

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/>