

# Bioleks: Kartoffel-Brunnenkresse-Salat

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kartoffel-brunnenkresse-salat](http://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kartoffel-brunnenkresse-salat)

---

## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, speckig kochende Salat-Sorte
- 2 Bund Brunnenkresse
- 1 kleine Zwiebel
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- 2 EL Wein-Essig
- 6 EL Pflanzen-Öl
- 1/2 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit 1/2 TL Kümmel ca. 30 Minuten garen, dann pellen und in Scheiben schneiden.

Brunnenkresse verlesen, in lauwarmem Wasser gründlich waschen, die harten, groben Stiele entfernen. Die Zwiebel sehr fein hacken. Die Fleischbrühe erhitzen.

In einer Schüssel die Zwiebelwürfel zuerst mit der heißen Fleischbrühe übergießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann erst Essig und Öl unterrühren.

Die Kartoffelscheiben unter diese Marinade heben und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Dann durchmischen, nachwürzen und die Brunnenkresse unterheben.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 4.10.1996*

*Prominenter Gast: Jutta Speidel mit Zimt-Huhn*