

Schwedischer Kartoffelsalat mit Kapern

Für 10 Personen

Zutaten

- 2 kg Kartoffeln, festkochend
- 375 g rote Bete aus dem Glas
- 50 g Kapern
- 250 ml saure Sahne
- 250 ml Crème fraiche
- 2 ½ EL Senf
- 2 ½ Bund Schnittlauch
- Kümmel
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel als Pellkartoffeln kochen, abgiessen und auskühlen lassen. Die kalten Pellkartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden und mit den Kapern zu den Kartoffelwürfeln geben.
2. Saure Sahne, Crème fraiche, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Salatsauce verrühren, kräftig abschmecken und über den Salat geben. Vorsichtig vermengen, einige Stunden kühl stellen und durchziehen lassen.
3. Vor dem Servieren erneut umrühren, eventuell noch nachwürzen. Abgespülten Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

Tipps & Tricks

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=916881197106496>