



Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 kg festkochende Kartoffeln
- » 2 Zwiebeln
- » 300 ml Fleischbrühe
- » 4 EL Weißweinessig
- » 1 EL Senf
- » 1 TL Zucker
- » 4 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- » 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie
- » Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen

Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.

Abgießen, etwas ausdampfen lassen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln vorbereiten

Zwiebeln fein würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten.

3. Brühe anrühren

Fleischbrühe angießen, kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen und Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren.

4. Kartoffelsalat ziehen lassen

Kartoffelscheiben mit der heißen Brühe mischen.

Zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Servieren

Vor dem Servieren das Öl unterheben – das macht den Salat schön „schlonzig“.

Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.
