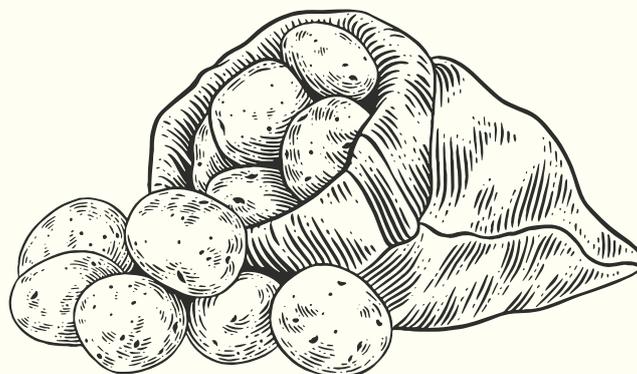


KARTOFFELSALAT

- 1 KG FESTKOCHENDE
- KARTOFFELN MIT DER SCHALE GEKOCHT
- SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN ZUM BESTREUEN

MARINADE

- 125 ML BRÜHE
- 1 EL SENF
- 1 EL ZUCKER
- 1 EL SALZ
- PFEFFER
- 6-7 EL WEISSWEINESSIG
- 5 EL ÖL
- NACH BELIEBEN 1 ZWIEBEL GEWÜRFELT



ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
- eine geschälte Kartoffel nicht in Scheiben schneiden
- Für die Marinade die ganzen Kartoffeln mit Brühe, Salz, Pfeffer, Senf, Zucker und Essig pürieren
- Über die Kartoffeln gießen und gut vermischen
- Evtl. noch etwas Brühe nachgießen, der Salat soll schön saftig sein, aber nicht zu flüssig
- Durchziehen lassen
- Zwiebeln nach Belieben in 1 EL anrösten und zum Salat geben
- Vor dem Anrichten das Öl untermischen und den Kartoffelsalat mit Schnittlauch bestreuen

Tipp:



- festkochende Kartoffeln verwenden
- das Öl erst zum Schluss vorm Servieren dazugeben
- die Kartoffeln noch lauwarm verarbeiten

