



Kartoffelsalat schwäbisch

Kartoffelsalat mit Essig, Gemüsebrühe und Öl

- | | |
|--------------------------|----------------|
| • Garzeit Pellkartoffeln | ca. 25 Minuten |
| • Vorbereitungszeit | ca. 15 Minuten |
| • Reifezeit | ca. 30 Minuten |



Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf
- Salatschüssel

Zutaten

- 1000g Kartoffeln, festkochend
- 1 kleine Zwiebel
- 250ml kochende Gemüsebrühe (1 Brühwürfel in 250ml Wasser)
- 2 EL Branntweinessig
- 1 EL Senf
- Pfeffer, Salz
- 2 EL helles Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Zwiebeln fein in Würfel schneiden und in die Salatschüssel geben. Brühe aus kochendem Wasser und Brühwürfel anmischen und darüber gießen. Senf, Pfeffer, Salz und Essig dazugeben und gut verrühren.

Kartoffeln waschen und bei geschlossenem Deckel in Wasser kochen bis sie gar sind (Gabeltest). Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und dann schälen (pellen). Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Salatschüssel geben.

Alles gut vermischen und ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Abschmecken und das Öl zugeben und untermischen.

Guten Appetit!