

Kartoffelsalat

Portionen

4

Wartezeiten

1 Stunde durchziehen

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Weißweinessig
- 2 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 6 EL Öl
- Schnittlauch oder Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst werden die Kartoffeln gar gekocht
2. Nachdem sie etwas ausgekühlt sind noch warm pellen (geht leichter)
3. und in Scheiben schneiden.
4. Gemüsebrühe mit den Zwiebeln kurz aufkochen
5. Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer unter die Brühe mischen
6. und über die Kartoffeln geben
7. Das Ganze gut vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen
8. Vor dem Servieren noch das Öl untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

