

Schwäbischer Kartoffel-Salat

 happy-mahlzeit.com/2020/08/29/schwäbischer-kartoffel-salat/

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 4 EL Essig
- Salz
- Pfeffer
- ca. 100 ml heiße Brühe
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- Kräuter nach Belieben, z.B. Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mit etwas Essig beträufeln. Dann salzen, pfeffern und mit der heißen Brühe benetzen.

Den Senf mit dem restlichen Essig verrühren und untermischen. Erst dann das Öl und die fein gehackten Kräuter zugeben. Alles gründlich mischen, nochmals abschmecken und am besten lauwarm servieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz