

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten:

1 kg	<i>Kartoffeln, festkochend</i>
1	<i>Zwiebel</i>
200-300 ml	<i>Rinderbouillon</i>
1 TL	<i>Senf</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Essig, Öl</i>



Zubereitung:

- Die Kartoffeln im Salzwasser kochen und anschließend pellen.
- Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Bouillon erwärmen über die Zwiebelwürfel schütten, den Senf dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und miteinander vermischen.
- Die gepellten Kartoffeln in die Gewürzmischung reinhobeln, gut miteinander vermengen und 20 Minuten ziehen lassen
- Zum Schluss Öl dazugeben, nochmals gut vermischen und eventuell nachwürzen. Der Kartoffelsalat sollte eine sämige Konsistenz haben und lauwarm serviert werden.
- Den fertigen Kartoffelsalat in eine Glasschüssel umfüllen und mit Schnittlauch bestreuen.