



Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

200 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

4 Esslöffel Weißweinessig

5 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Maitre Marcel Bio Dijon-Senf

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

fein geschnittener Schnittlauch (optional)

Schwäbischer Kartoffelsalat

1.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen (ca. 20 min.). Abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch warm pellen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden und in eine große Schüssel geben.

Den Fond in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel dazugeben. Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zufügen. Umrühren.

Die heiße Fond Mischung über die Kartoffeln gießen und alles sehr vorsichtig vermengen. Die Kartoffeln sollen die Flüssigkeit aufnehmen – das macht ihn schön schlotzig.

Mindestens 20–30 min. ziehen lassen. Zum Schluss das Öl unterheben. Vor dem Servieren nochmal abschmecken und optional Schnittlauch darüberstreuen.