
Bayerischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

1,5 Kg festkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
Ca. 200 ml Gemüsebrühe
1-2 TL Salz
1 –2 TL mittelscharfen Senf
½ TL Zucker
Frisch gemahlener Pfeffer
3-4 EL Branntweinessig
4 EL Rapsöl
Frischer Schnittlauch

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen.

Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gemüsebrühe aufkochen und über die Zwiebeln gießen. Gewürze, Senf und Essig zugeben und verrühren. Salz und Zucker ebenso einrühren. Alles über die Kartoffeln gießen und mit dem Rapsöl vermengen. Den Salat etwas durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

