Schwäbischer Kartoffelsalat

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 kg	Kartoffeln festkochend
250 g	Zwiebel
7.5 dl	Bouillon (flüssig)
1.0 dl	Essig
40 g	Senf
10 g	Zucker
1.0 dl	Rapsöl
75 g	Schnittlauch

Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser für ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Dann noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebeln fein würfeln. Dann etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Fleischbrühe zugeben und aufkochen. Dann vom Herd nehmen und Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren.
Die Kartoffeln mit der heißen Brühe mischen. Zugedeckt für mindestens 1 Stunde ziehen lassen, dann das Öl unterheben.
Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.