



Kartoffelsalat süddeutscher Art

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
(vorwiegend-festkochende)
1 Salatgurke
2 mittlere Zwiebeln
250 ml Brühe
5 EL Kräuter-Essig
Salz
1 EL mittelscharfer Senf
4 EL Salatöl
gemahlener Pfeffer
1 TL Kümmel
Schnittlauch

Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser und Kümmel kochen, warm schälen, Scheiben schneiden und in große Schüssel geben. Zwiebeln würfeln. Brühe mit Essig, Öl, Salz und Zwiebeln in Topf kurz aufkochen, danach Senf einrühren und über Kartoffelscheiben gießen.

Vorsichtig mischen. Salatgurke schälen, in Scheiben hobeln und mit Schnittlauch unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat mindestens 30 min. durchziehen lassen.