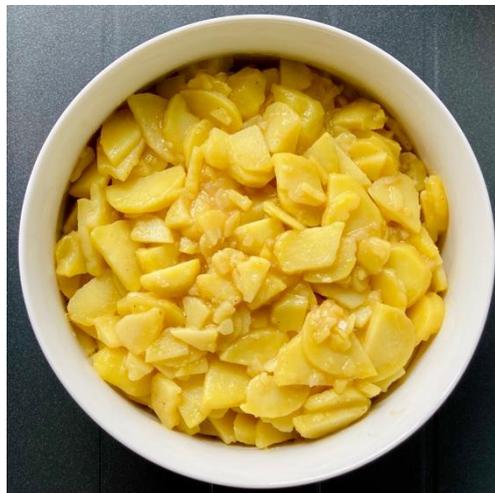


Badischer Kartoffelsalat

Zutaten

750 g	Festkochende Kartoffeln, z. B. Loreley, Annabelle, Linda oder Sieglinde
200 ml	Gemüsebrühe
1 – 1 ½ L	Öl
½ - 1 TL	Essig 5%, je nach Geschmack
1 TL	Senf
½ Stück	Zwiebel
1 Prise	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Gewaschene Kartoffeln mit Schale nicht zu weich kochen. Nach dem Abschütten des Wassers die Kartoffeln abkühlen lassen.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe mit Öl, Essig, klein gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz kurz aufkochen und über die Kartoffelscheiben schütten. Alles vorsichtig unterrühren und vermischen. Etwas von der Gemüsebrühe aufheben und ggf. später nachgießen, je nachdem wie flüssig der Salat werden soll.

Je nach Kartoffel, wenn es zu trocken ist, später noch etwas kochendes Wasser dazu geben und ggf. mit Salz abschmecken.

Kartoffelsalat möglichst lauwarm servieren und genießen.