

Kartoffelsalat (H)

2 kg festkochende Kartoffeln, Salz, Kümmel, 600ml Fleisch oder Gemüsebrühe, Pfeffer, 1 Essl. scharfer Senf, etwas Essig und Zucker, 125gr.Butter, 5 Essl. Öl, 5 Essl. gehackte Zwiebeln.

Die Kartoffeln mit Salz und Kümmel weich kochen, noch heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben, in einer zweiten Schüssel die Brühe mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig und einer Prise Zucker verrühren, in diese Brühe einige von den Kartoffelscheiben geben und mit dem Stabmixer pürieren bis eine sämige Soße entstanden ist. Diese Soße nach und nach über die Kartoffelscheiben geben und gut untermischen, dann etwa 15 Min ziehen lassen. Die Butter und das Öl mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne gut anschwitzen, nicht braun werden lassen, nun gebe man diese über die Kartoffeln und wende dieses gut unter die Kartoffeln, jetzt ist der Kartoffelsalat fertig zum servieren.