

Kartoffelsalat klassisch



Zutaten für 8 Portionen:

- 2 kg festkochende Kartoffeln
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Weissweinessig
- 4 dl Rapsöl
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- etwas fein geschnittener Schnittlauch
oder gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen, abschütten, noch warm schälen und in Scheiben schneiden.

Die heisse Bouillon dazu giessen und alles vorsichtig unter die Kartoffelscheiben geben und etwas einziehen lassen.

Den Essig, den Senf, das Ei und das Gewürz in einer Schüssel mit einem Stabmixer vermengen.

Das Rapsöl unter stetem mixen langsam einmontieren, damit die Sauce nicht gerinnt.

Die Sauce zu den Kartoffeln geben und mit dem Schnittlauch vorsichtig unterheben.

Abschmecken und alles etwas einziehen lassen.