

Warmer Kartoffelsalat



Zutaten für 12 Portionen:

3 kg festkochende Kartoffeln
400 g Speckwürfel
3 rote, fein gehackte Zwiebeln
1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
8 dl Fleischbouillon
2.5 dl Weinessig
1 dl Rapsöl
1 EL süsser oder milder Senf
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen, abschütten und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und im Ofen bei ca. 50°C warm stellen.

Das Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln und den Speck darin anrösten. Die heiße Fleischbouillon dazu giessen und alles vorsichtig unter die Kartoffelscheiben geben und etwas einziehen lassen.

Den Essig, den Senf, das Salz, den Pfeffer, den Zucker in einer Schüssel gut verrühren und mit dem Schnittlauch vorsichtig unterheben.

Die Sauce nochmal etwas einziehen lassen.

Den Kartoffelsalat abschmecken und warm servieren.