

Kartoffelsalat

Emmentaler Art

5

Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln festkochend
5 EL	Öl
2 EL	Weinessig
250 ml	Warme Bouillon
1	Klein gewürfelte Zwiebel
	Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
	Muskatnuss
1 TL	Mittelscharfer ggf. scharfer Senf
1 Bund	gehackte krause oder glatte Petersilie
1 Bund	gehackter Schnittlauch
2	geviertelte hart gekochte Eier (Dekoration)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.
- Kartoffeln heiß abgießen, heiß pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die warme Bouillon darüber gießen und so lange ziehen lassen, bis der Salat erkaltet ist.
- Für die Marinade Senf, Essig, Öl und Zwiebeln vermischen und vorsichtig unter die kalten Kartoffeln mischen.
- Petersilie und Schnittlauch waschen, trockenschleudern und fein hacken. Anschließend vorsichtig unter den Salat mischen.
- Zum Servieren den Eier-Vierteln dekorieren

Vorbereitung ca. 20 Minuten zzgl. Wartezeiten

Zubereitungszeit 30 Minuten

Ursprungsidee aus: Die besten Kartoffel- und Knödelgerichte nach Landfrauenart, Nova Libra medien

LARS BOSSE