

Schwäbischer Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Senf	Weißweinessig
200 ml Rinderfond	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Schnittlauch

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter, Senf, Essig, Rinderfond, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über dem Kartoffelsalat verteilen.

Wolfgang Klöss am 14. Januar 2019