

Schwäbischer Kartoffel-Salat

Für vier Portionen

800 g kleine Kartoffeln, vorgegart	1 Zwiebel	200 ml Brühe
1 TL Zucker	5 EL Weißweinessig	2 TL Senf
Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Brühe erhitzen, Zwiebel zugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Zucker, Essig, Senf und Öl unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Den heißen Sud zugeben, unter die Kartoffeln mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat mischen. Den schwäbischen Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 23. Januar 2016