

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten

2,5 kg	Kartoffeln, festkochend
2 Stk.	Zwiebeln
500 ml	Brühe
7 EL	Pflanzenöl
2 EL	Senf
2	Salatgurken
	Pfeffer
	Salz
	(Schnittlauch oder Petersilie)

Zubereitung

Die Kartoffeln abkochen und abkühlen lassen, dann pellen und in feine Scheiben schneiden. Oder die Kartoffeln geschält abkochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln fein würfeln und mit 250 ml Brühe aufgießen, drei bis vier Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Nun die Zwiebeln mit der Brühe hinzugeben. Das Pflanzenöl untermischen und den Salat vorsichtig vermengen.

Falls notwendig noch Brühe nachgießen und vermengen bis die gewünschte Konsistenz gegeben ist. Die Gurken der Länge nach Vierteln und von den Kernen befreien. In Scheiben schneiden und unter den abkühlten Salat geben.

Je nach Geschmack mit frischem Schnittlauch oder Petersilie würzen.