

# Kartoffelsalat

## Zutaten:

- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 3 kleine Zwiebeln
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 350 ml Gemüsebrühe
- 5–6 EL Weißwein-Essig
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

## Was ihr sonst noch braucht:

- 2 Töpfe
- 1 Servierschale

## Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20–25 Minuten kochen. Achtet darauf, dass die Kartoffeln ungefähr gleich groß sind. Vielleicht müsst ihr die Kartoffeln einfach halbieren, damit sie die selbe Größe haben.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin ca. 15 Minuten zugedeckt dünsten. Senf und Brühe dazugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und den Essig und Brühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen

Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen. In etwa 0.5cm dicke Scheiben schneiden und in die Brühe geben. Alles in eine Servierschale füllen. Mindestens 20 Minuten in der Brühe ziehen lassen oder besser über Nacht. Die Kartoffel saugen mit der Zeit die Brühe komplett auf.