

Kartoffelsalat (fränkisch)

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, festkochende
ca. 1/8 L Fleischbrühe (aus Würfeln)
2 hart gekochte Eier, gewürfelt
2-3 Gewürzgurken, gewürfelt

Sauce :

2 EL Weißweinessig
2 EL Essig, mild
1 TL Salz
2 TL Senf
1 Prise Zucker
Pfeffer
Schnittlauch (fein geschnitten)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte (fein gewürfelt)
5 EL Öl
etwas Gurkenbrühe aus dem Glas

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 15-20 Minuten

Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und noch heiß in Scheiben schneiden und mit der heißen Brühe übergießen, mischen.

Für die Sauce, alle Zutaten bis auf die Schalotte verrühren, dann Schnittlauch zugeben und über die Kartoffeln gießen.

Eier, Schalotte und Gewürzgurken zugeben, anschließend alles verrühren und durchziehen lassen (am besten am Tag vorher zubereiten)

Das Öl kann man zum Teil durch Salatmayonnaise ersetzen. Die Fleischbrühe nicht zu konzentriert herstellen

