

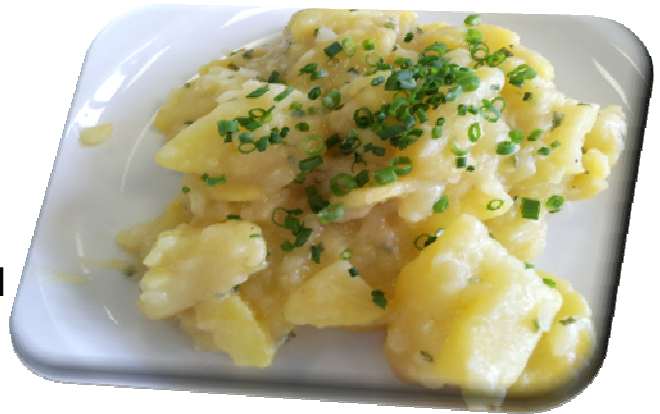
Kartoffelsalat

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

- 500 g Kartoffel, festkochend
- 80 g Zwiebel, in feine Würfel
- 2 TL Estragon-Senf
- 40 ml Apfelessig

- 20 ml Sonnenblumenöl
- ca.1/8 l Rindssuppe, heiß
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten



Herstellung:

1. Kartoffeln in der Schale dämpfen, schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Rindssuppe mit den Zwiebeln 1x aufkochen lassen, in die noch warmen Kartoffeln geben – würzen – Essig und Schnittlauch begeben – gut durch schwenken und ca. 5 Minuten ziehen lassen – Öl begeben und abschmecken
3. Ein Kartoffelsalat muss eine cremige Konsistenz aufweisen und sollte lauwarm serviert werden.