

Fränkischer Kartoffelsalat

1,5 kg Kartoffeln,
festkochende
1 Zwiebel
500 ml heiße Brühe
1 EL Zucker
1 TL Senf
3 EL Essig
4 EL Öl
Salz & Pfeffer
½-1 Bund Schnittlauch

optional:
75 g durchwachsener
Speck



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in einer großen Schüssel in der heißen Brühe ziehen lassen.

Senf, Zucker, Essig und Öl sowie etwas Salz & Pfeffer einrühren.

Kartoffeln möglichst heiß schälen und in Scheiben geschnitten zur Brühe geben, immer wieder vorsichtig einrühren.

Wer mag, kann noch gewürfelten Speck zugeben.

Den Kartoffelsalat abkühlen lassen, ggf. muss je nach Sorte der Kartoffeln noch etwas Brühe eingerührt werden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und zum Kartoffelsalat geben.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken.