

Emmentaler Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln
		; Salz und Pfeffer
		; Muskatnuss
200	ml	Bouillon
1	Teel.	Senf
2	Essl.	Weißweinessig
5	Essl.	Öl
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

(*) Kochen wie im Emmental

Kartoffeln gar kochen und solange sie noch warm sind schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die warme Bouillon darübergerben und stehen lassen, bis die Kartoffeln erkaltet sind. Senf, Essig, Öl und die feingehackte Zwiebel zu einer sämigen Sauce rühren und unter die Kartoffeln mischen. Petersilie und Schnittlauch hacken und über den Salat geben.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste (*)
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann