



Gasthaus „Grüner Baum“ Stocken

Fam. Schmid – Tel. 07961-3578

Schwäbischer Kartoffelsalat (für 8 Personen)

Zutaten:

2 kg festkochende Kartoffeln
Salz
Pfeffer
Senf
450 ml Brühe
120 ml Essig
100 ml Öl



Zubereitung:

Kartoffeln kochen und anschließend schälen.

Die abgekühlten Kartoffeln mit einer Kartoffelreibe hobeln bzw. in Scheiben schneiden.

Salz, Pfeffer, heiße Brühe (Senf einrühren), Essig über die Kartoffelscheiben gießen und das Ganze vorsichtig vermischen.

Zum Schluss das Öl untermischen und ziehen lassen.

Abschließend probieren und je nach Geschmack noch etwas nachwürzen.

Guten Appetit