

# Süddeutscher Kartoffelsalat



**Zutaten** für 4 Personen

800 g	festkochende Kartoffeln
1 TL	Gemüsebrühe (instant)
2	kleine Zwiebeln
3 EL	Öl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer
1 EL	mittelscharfer Senf
4 EL	Weißweinessig
1	Salatgurke
1 Bund	Schnittlauch

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln garen, schälen. Kartoffeln warm in Scheiben schneiden. In zwischen Brühe in 400 ml heißem Wasser auflösen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Öl ca. 3 Minuten andünsten. Mit 1–2 TL Zucker bestreuen, leicht karamellisieren. Mit Brühe ablöschen, Senf, Essig und 2 EL Öl einrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Heiß über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen. Kurz ziehen lassen.
- 2 Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gurke und Schnittlauch unter den Salat mischen. Wird traditionell mit gebratenen Maultaschen oder Fleischküchle (Frikadellen) gegessen.