



MEIN LIEBLINGSREZEPT 7 VON 12. *Neubauer's Eichwaldhof*

Neubauer's Kartoffelsalat



ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 60 Min.

- 1 kg Kartoffeln Annabelle, festkochend
- 3 kleine Zwiebeln
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 350 ml Gemüsebrühe
- 5-6 EL Weißwein-Essig
- 80g gewürfelter roher Schinken
- 2-3 Eier, hartgekocht
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Bund Schnittlauch

- 1 Kartoffeln waschen und 20-25 Minuten kochen.
- 2 Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin ca. 15 Minuten zugedeckt dünsten. Senf und Brühe dazugeben und aufkochen. Essig und Schinken zugeben, Brühe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 3 Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden und in die Brühe geben. Mindestens 20 Minuten in der Brühe ziehen lassen.
- 4 Schnittlauch waschen, schräg in feine Ringe schneiden und zum Salat geben. Die Eier klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Der Kartoffelsalat schmeckt warm oder kalt. Guten Appetit!



Nächstes Rezept im August: Rathauscafe – Süße Ecke