

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Kartoffelsalat - Gummelisalat

Gattung: Salat, Kartoffel, Kartoffelsalat, Schweiz, Gemüse

1 kg Kartoffeln,	3 Essl. Essig,
1 Zwiebel (fein gehackt),	3 Essl. Öl,
Senf,	1/4 Liter Fleischbrühe,
Salz,	Schnittlauch (fein gehackt)
Pfeffer,	

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel in Öl dämpfen, aber nicht braun werden lassen.

Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und angedämpften Zwiebeln die Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen.

So viel Fleischbrühe dazugeben, dass der Salat schön saftig und kräftig im Aroma ist.

Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Wenn die Zwiebel richtig angedämpft wird, entwickelt sie auch bei längerem Stehenlassen des fertigen Salates keinen unangenehmen Geschmack.