



Zubereitung (4 Personen)

800 g Kartoffeln (Bintje oder Charlotte oder Granola)
1.5 dl heisse, kräftige Bouillon
1 Bund Schnittlauch
1 EL Senf
3 EL Obstessig
5 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

- Kartoffeln ca. 10 Minuten im Salzwasser kochen
- Kartoffeln warm schälen und in 3-4 Millimeter dicke Scheiben schneiden
- Kartoffeln in einer weiten Schüssel verteilen
- heissen Bouillon über die Kartoffeln giessen und eine Stunde stehen lassen
- Schnittlauch fein schneiden
- Schnittlauch + Senf + Essig + Öl + Salz/Pfeffer mischen
- Sauce sorgfältig mit einem grossen Löffel unter die Kartoffeln mischen
- nochmals eine halbe Stunde ziehen lassen