

Kartoffelsalat (6 Personen)



Zutaten

2 kg festkochende große Kartoffel
500 ml Brühe = 2 Brühwürfel von Maggi
1 EL Senf
200 g Dörrfleisch
1 mittelgroße Zwiebel gehackt
1 Bund Petersilie gehackt
2 EL Essig
1 EL Senf
1 TL Pfeffer
Salz
◇
Salzwasser für das Kochen der Kartoffel
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und im Salzwasser 35 - 40 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und etwas auskühlen lassen. Nach dem Erkalten die Kartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Dörrfleisch in Würfel schneiden, im Öl kurz anbraten und einem Schälchen abkühlen lassen.

Die Brühwürfel nach Anweisung auflösen und auch abkühlen lassen. Die Petersilie hacken und bereitstellen.

Nachdem die Brühe und das Dörrfleisch erkaltet sind, können diese mit den anderen Zutaten zu den Kartoffelscheiben gegeben werden. Alles gründlich mit einem großen Löffel vermengen. Die Brühe nach und nach unterrühren und darauf achten, dass die Kartoffelmasse nicht zu flüssig wird. Am Schluss mit Salz abschmecken.

Beilagen

Rindswurstchen, Frankfurter- oder Wienerwurstchen