KARTOFFELSALAT (GRUMBEERESALAT ODER HARTÄPFELSALAT)

Alsace

6768 Alsace

+ Beschreibung

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Senf, 3 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel Essig, 10 cl Crème fraîche, 5 cl Bouillon, Salz, Pfeffer.

Für 6 Personen

Zubereitung: 20 Minuten, Kochen: 20 Minuten.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln hinzugeben und rund 25 Minuten kochen lassen. Nach dem Abkühlen die Kartoffelschale abziehen, die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Warme Bouillon und Crème fraîche darüber geben. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Salatsauce aus Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zubereiten. Die Kartoffeln damit überziehen und vorsichtig vermengen.

TOURISMUSBÜRO
Place du Beffroi - BP 104 F-67213 Obernai Cedex
Telefon : +33 (0)3 88 95 64 13 - Fax : +33 (0)3 88 49 90 84