



FRANZÖSISCHER KARTOFFELSALAT (für 4 Personen)

1,5 kg	festkochende Kartoffeln
2	rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Schnittlauch
5 EL	Öl
1 TL	Honig
4 EL	Weißweinessig
1 TL	Gemüsebrühe (instant)
3 EL	körniger Senf
	Salz und Pfeffer

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Honig einrühren. Essig und 100 ml Wasser zugießen. Aufkochen, Brühe einrühren. Vom Herd nehmen. Senf einrühren. In eine große Schüssel gießen. Kartoffeln in dicken Scheiben direkt in die heiße Marinade schneiden. Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 1 Stunde ziehen lassen.