



Kartoffelsalat á la Vincent Klink

4 Portionen

600 g festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

250 ml Kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe

½ TL scharfer Senf

etwas Curry

Salz

Pfeffer

1 EL Apfelessig

ca. 5 EL Sonnenblumenöl

- Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen, dünn hobeln
- Zwiebel pellen und sehr fein würfeln
- Brühe aufkochen

Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Curry, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, mit der Brühe übergießen und alles mit den Händen gründlich vermengen. Nach einer halben Stunde nochmals abschmecken.