



# Kartoffelsalat

PORTIONEN: 80

## Zutaten

20 kg fest kochende Kartoffeln  
60 kleine Zwiebel  
1,2 L Sonnenblumenöl  
300 g mittelscharfer Senf  
7 Liter Gemüsebrühe

1,6 L Weißwein-Essig  
1,6 kg roher, gewürfelter Schinken  
Salz, Pfeffer  
20 Bund Schnittlauch

## Anleitung

1. Kartoffeln in kochendem Wasser 20–25 Minuten kochen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin ca. 15 Minuten dünsten. Senf und Brühe dazugeben und aufkochen.
3. Essig und Schinken dazugeben, Brühe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen, schneiden (Scheiben oder Würfel) und in die Brühe geben. 20 Minuten mindestens ziehen lassen.
5. Schnittlauch waschen, schneiden und zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelsalat mit Brühe warm oder kalt servieren.

Dazu passend: Brezel

**Verpackungstipp:** Soup to go Container, inkl. Dampfdeckel