

Warmer Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 125 g Schinkenwürfel
- 125 ml Fleischbrühe
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL „rische's Jausensalz“
- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Zwiebel fein würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Schinkenwürfel darin dünsten.
- Kartoffelscheiben zugeben, Fleischbrühe und Essig darüber gießen.
- Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Kartoffelsalat mit „rische's Jausensalz“ würzen und zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterheben.
- Warm servieren!