

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	4
Kartoffeln festkochend	g	500	1000
Fleischbrühe	ml	200	400
Dijon Senf	EL	½	1
Weinessig weiß	EL	1	2
Zwiebeln gehackt	EL	1½	3
Zucker	Prise	1 klein	1
Öl	EL	~ 3	~ 6
Butter			

VORBEREITEN:

1. Fleischbrühe vorbereiten.
2. Zwiebel hacken, in Butter hell anschwitzen, mit der Fleischbrühe ablöschen, warm stellen.
3. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln noch warm pellen, in Scheiben schneiden und sie mit soviel heißer Fleischbrühe übergießen, bis die Kartoffeln voll gesaugt sind. Einige Minuten stehen lassen, eventuell überschüssige Brühe zurück gießen.
2. Brühe, Senf, Zucker, Essig, Pfeffer und Salz in einem Mixer mit soviel Öl (~ 3 bzw. 6 EL) aufschlagen bis eine Emulsion entsteht.
Soll die Emulsion stärker gebunden sein, können zusätzlich noch ein paar Kartoffelscheiben untergemixt werden.
3. Sauce über die Kartoffeln geben, vorsichtig untermischen und 20 - 30 Min. durchziehen lassen.
4. Abschmecken
5. Salat lauwarm servieren