Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

1,5	kg	Kartoffeln (festkochend)
300	ml	Brühe (recht salzig)
60	ml	Weißweinessig (in jedem Fall ein heller Essig)
120	ml	Olivenöl
1	EL	Senf
3		Schalotten
2	EL	TK Petersilie
		Gewürzgurken, Oliven wenn gewünscht

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale gar kochen.

Währenddessen den Sud anfertigen aus den restlichen Zutaten.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese noch so heiß wie möglich pellen, in Scheiben schneiden und in den Sud geben.

Danach kräftig durchrühren und eine Nacht ziehen lassen

Fertig!!