

## **Kartoffelsalat**

*1 kg Kartoffeln*

Kartoffeln in der Schale kochen und auskühlen lassen.  
Schälen und in Scheiben schneiden.

*1 ½ dl siedende Fleischbouillon*

Bouillon über die Kartoffelscheiben giessen. Zugedeckt ca. ½  
Stunde ziehen lassen.

### **Sauce**

*1 TL Senf*

*2 EL Mayonnaise*

*2 EL Meerrettichcrème*

*3 EL Milch*

*2 EL Apfelessig*

*Salz, Pfeffer*

Alle Zutaten verrühren und mit den Kartoffeln mischen.

1-2 Stunden, unter gelegentlichem Wenden, ziehen lassen.

*Nach Belieben daruntermischen:*

*1 Bund Schnittlauch, geschnitten*

*2 Essiggurken in Würfelchen*

*steiertisch*