

## Kartoffelsalat

### Zutaten für 4 Personen

750	g	Kartoffeln, festkochend	
½	TL	Kümmel, ganz	Kartoffeln mit dem Kümmel in Salzwasser weich kochen.  Die Kartoffeln möglichst heiss schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
1		Zwiebel, klein	Fein hacken.
1	EL	Öl	Zwiebeln glasig dünsten.
2.5	dl	Hühnerbouillon	Erhitzen.
3	TL	Senf	
3-4	EL	Essig, pikant	Bouillon, Senf und Essig gut verrühren.
1	Prise	Chilipulver	
		Salz	
		Zucker	Essig-Bouillon würzen.  Einige Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer in der Sauce pürieren, bis diese sämig wird.  Gedünstete Zwiebeln und die Salatsauce über die Kartoffelscheiben geben und vorsichtig mischen.  Salat etwa 30 Minuten ziehen lassen. Lauwarm servieren.
½	Bund	Petersilie	Fein hacken und über den Salat geben.

