



## Kartoffelsalat "Vadda Sailer" - 4 Personen, 1 Stunde

### 1

Die gekochten Kartoffeln grob schneiden.

Die Zwiebeln fein hacken. Eine davon zusammen mit dem Schinken in Griebenschmalz leicht anbräunen.

### 2

Die Fleischbrühe aufkochen.

Die restlichen rohen Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen.

Nach und nach die heiße Fleischbrühe darüber geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln (Sieglinde)
- 4 Zwiebeln
- 200 gr. Schwarzwälder Schinken
- 2 EL Griebenschmalz
- 250 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- Hengstenberg Weinessig
- Mazzola Öl

