



Kartoffelsalat

Das brauchst du dafür:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend, festkochen
- 1 Zwiebel
- 250 ml Wasser mit 2 TL Feinem Süppchen
- 6 El Omas Butteröl
- 50 ml Lieblingsbirne
- Pfeffer Salz Mix
- 2 TL Schmauszeit Senf

So wird´s gemacht:

- 500 ml Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben , Gareinsatz einhängen und Kartoffeln hineingeben und 30 min. | Varoma | Stufe 1 garen
- Kartoffeln heiß pellen , und in Scheiben in ein große Schüssel schneiden.
- Zwiebeln in den Mixtopf geben und 3 Sek. | Stufe 5 zerkleinern.
- 1 EL ÖL hinzugeben und 3 Min. | 100 °C Stufe 1 andünsten.
- Anschließend die Brühe noch hinzugeben und dieses dann für 3 Min. 40 °C erwärmen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 10 Sek. Stufe 2-3 verrühren.
- Die Soße über die noch warmen Kartoffeln gießen.
- vorsichtig vermengen und ziehen lassen.
- Evtl Mit Meersalz noch nachwürzen.