

Winte`s Kartoffeln



Warmer Kartoffelsalat

Zutaten:

gekochte Kartoffeln

Salz, Pfeffer

10 Eßl. Essig

5 Eßl. Zucker

Zwiebeln

gewürfelter Schinken

Die Kartoffeln am Vortag schälen und mit Salz gar kochen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden .

Die geschnittenen Kartoffeln mit warmes Wasser übergießen und ca.1/4 Std. ziehen lassen. Das Wasser abgießen und zubereiten wie den typischen Bohnensalat. 10 Eßl. Essig ,Pfeffer, Salz, 5 Eßl. Zucker und Zwiebeln klein gehackt durchrühren. Die Menge reicht für ca. 2,5kg Kartoffeln. Schinken in kleine Würfel schneiden und in 1-2 Eßl. Öl ausbraten und zusammen mit der Essigsoße unter die Kartoffeln mengen ,das Ganze ca. 1 Std. ziehen lassen . Im Backofen warm stellen und warm servieren.

Guten Appetit

wünschen

„Die Winte`s“

**Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel. 04240/1053**