**Kartoffelmarinade – Vinaigrette**

(Kalbskopf)

190 g Zwiebel gewürfelt

Fond herstellen

Vinaigrette fertigstellen

4 g Knoblauch

500 g mehlige Kartoffel Brunoise

2 EL Essig

1 l Rindsuppe

3 EL Öl

2 EL rote Zwiebel Brunoise

1 Stk. Junglauch (feine Ringe)

1 TL gehackte Petersilie

1 Stk. Kartoffel (fein gewürfelt und frittiert) 🡪 Garnitur