

Schwäbischer Kartoffelsalat

nach einem Rezept von meiner Freundin Susi, die den besten Kartoffelsalat macht, den ich je gegessen habe.

Zutaten:

Etwa 8-12 (je nach Größe) Kartoffeln, 1 kleinere Zwiebel, gut 1 TL lösliche Fleisch- oder Gemüsebrühe, knapp 1/4 Ltr. kochendes Wasser, 4-5 EL Essig (mein Tip: Altmeister von Hengstenberg), 4-5 EL Sonnenblumen- oder Pflanzenöl, ca. 1 TL Senf, Pfeffer, Maggi-Würze, evtl. Salz

Achtung: Dieser Kartoffelsalat steht und fällt mit den Kartoffeln die verwendet werden. Die Sorte (Sieglinde oder Hochmoor-Sieglinde) ist hierbei wichtig. Die einzelnen Kartoffelscheiben sollten noch zu erkennen sein, wenn's einen Einheitsbrei gibt waren es entweder Sch...kartoffeln oder bei der Zubereitung ist was schiefgelaufen - die Kartoffeln dürfen nicht zu lange kochen und sollten beim schneiden (hobeln) nicht zu warm oder kalt sein.

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale (je nach Größe) gut 20 - knapp 25 Min. in Wasser kochen, abgießen und auf Handwärme abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein würfeln, Wasser für Brühe aufkochen. Zwiebeln und lösliche Brühe mit kochendem Wasser übergießen. Essig, Öl, Senf, Pfeffer und Maggi-Würze hinzufügen.

Dann die warmen Kartoffeln in dünnen Scheibchen hineinschneiden (oder hobeln) alles gut vermischen, evtl. noch fein abschmecken und je nach Geschmack etwas frischen Schnittlauch drüberstreuen.