

Geriebener Kartoffelsalat

ein Rezept von einer inzwischen verstorbenen Nachbarin, bei der ich als Kind sonntags oft zum Essen war.

Zutaten:

Etwa 7-10 (je nach Größe) Kartoffeln (am Vortag in der Schale gekocht), ca. 4-5 EL Apfelessig, ca. 4-5 EL Sonnenblumen- oder Pflanzenöl, Knoblauch- und evtl. etwas Zwiebelpulver, Salz, Pfeffer, Maggi-Würze

Achtung: Dieser Kartoffelsalat ist wahrlich nicht jedermanns Geschmack, paßt allerdings (meiner Ansicht nach) hervorragend zu Rinderbraten mit einer dunklen Bratensoße und Nudeln.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Maggi-Würze, Knoblauch- und Zwiebelpulver hinzugeben gut vermischen und fein abschmecken falls nötig.

Auf das Zwiebelpulver kann durchaus auch verzichtet werden, aber mit dem Knoblauchpulver (Granulat geht auch) und der Maggi-Würze nicht allzu sparsam sein.