



Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg festkochende
Kartoffel(n) für Salat
mögl. kleine
1 Zwiebel(Schalotte),
feingeschnitten
1 TL Senf (wahlweise)
kleine Prise frisch gemahlener
Muskat
2 EL Essig (Weinessig, 10 %)
1 Tasse/n Fleischbrühe, heiß
1 EL Salz
1 Prise Pfeffer, weiß
oder frisch gemörsert (auch
aus der Mühle ist gut)

3 EL Öl (Sonnenblumenöl)
oder auch ein Diestel- oder
Maisöl

Zubereitung:

Die im Dampf (oder Wasser) gekochten, noch handwarmen Kartoffeln, werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Zwiebel klein schneiden und in der heißen Fleischbrühe etwas ziehen lassen. Nun streut man über die Kartoffeln das Salz und den Pfeffer, schüttet die Fleischbrühe (in die kann der Senf hinzu gegeben werden) mit den Zwiebeln und dem Essig darüber und **gibt dann ein Teil Öl hinzu.**

Man mischt alles vorsichtig untereinander, daß die Kartoffeln möglichst wenig zerfallen, und läßt den Salat eine Zeitlang durchziehen. ggf. muß noch etwas Öl dazu, denn der Salat muß schön feucht sein.

Wichtig ist, das Öl sollte man zum Schluß zugeben ,wenn der Salat mit den anderen Gewürzen durchgezogen hat.

