



Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen als Beilage:

1,2 kg Speisekartoffeln (festkochend)

200 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 TL Senf

3 EL Kräuternessig

5 EL Salatöl

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und soweit abkühlen lassen, dass du sie zum Schälen gut anfassen kannst. Vor dem schälen nochmals in Wasser tauchen, dann lässt sich die Schale leichter abpellen. Kartoffeln anschließend mit einem Messer in feine Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe mit Zucker aufkochen (beim Kochen löst sich der Zucker auf), Salz, Senf und Essig mit einem Schneebesen unterrühren. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen mit Pfeffer würzen und vorsichtig vermengen. Den Salat ziehen lassen (mind. 30 Minuten) bis die Kartoffeln die Brühe aufgenommen haben, zwischendurch immer mal wieder umrühren. Je nach Kartoffelsorte und deiner gewünschten Konsistenz kannst du zum Ende hin noch ein klein wenig heißes Wasser zugeben. Nach dem Durchziehen das Öl zum Salat geben.

Tipp:

Wer möchte kann mit der Brühe noch Zwiebelwürfel aufkochen. Ebenfalls lecker 1/2 Salatgurke in feine Scheiben geschnitten oder auch gebratener Speck unter den fertigen Salat mischen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de