

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten:

ca. 1,5 kg, etwa gleichgroße **festkochende** Kartoffeln,
1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Knorr Delikatess - Brühe (Lidl),
Essig (Kressi Kräuter Vollwürz-Essig (Lidl)), Sonnenblumen - Öl.

Zubereitung:

Kartoffeln abkochen bis sie gar sind und gleich im warmen Zustand schälen.

Erst wenn die Kartoffeln ganz kalt sind (ca. 2 Std. warten), in eine Schüssel rädeln (dünne Scheiben, am besten mit einem V-Hobel). Zwiebel klein schneiden und den Kartoffeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann zwei Esslöffel Essig über die Kartoffeln geben. Die Tasse Brühe (2 Tl. Brühe in Kaffetasse geben und mit Wasser auffüllen), im Mikrowellenherd ca. 2 Minuten erhitzen. Die erhitzte Brühe **nach und nach** über die Kartoffeln schütten, dabei immer wieder die Kartoffeln umrühren, bis sie keine Flüssigkeit mehr aufnehmen. (Bei Bedarf braucht man mehr als eine Tasse Brühe, je nachdem, wie viel Flüssigkeit die Kartoffeln aufnehmen).

!!! Die Kartoffeln müssen nach Zugabe von der Brühe beim umrühren ein schmatzendes Geräusch von sich geben !!!

Zuletzt 2 Esslöffel Sonnenblumenöl zugeben
und nochmals gut umrühren.

Der Kartoffelsalat vor dem Verzehr mindestens 1 Stunde durchziehen lassen, dabei immer wieder umrühren.