

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten:

ca. 1,5 kg, etwa gleichgroße **festkochende** Kartoffeln,
1 Zwiebel, Salz, Pfeffer (aus der Mühle), Curry, 2 Tl. Gemüsebrühe,
Essig (Kressi Kräuter Vollwürz-Essig (Lidl)), 2 Tl. Senf,
2 El. 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 würfeln und den Kartoffeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Dann zwei Esslöffel Essig über die Kartoffeln geben. Die Tasse Brühe (2 Tl. Brühe und 2 Tl. Senf in eine Kaffeetasse geben, mit Wasser auffüllen und umrühren). In der Mikrowelle ca. 2 Minuten erhitzen. Die erhitzte Brühe **nach und nach** über die Kartoffeln leeren, 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.