**Der Kartoffelsalat- schwäbisch**

1 kg **festkochende** Salat-Kartoffeln, nix aus‘m Supermarkt !!!

(Sieglinde, Linda, Annabell, Goldmarie, Belana, Simonetta, Glorietta)

….sorten-rein und gleich-groß, wenn möglich

2 - 4 Zwiebeln mild, geht auch ohne

300 ml Fleischbrühe kräftig und klar, nix drenn.

1 EL Senf, abr koin Löwensenf oder Dijon, normaler…

1 Tl Maggi

1 Prise Zucker

4 EL Hengstenberg Altmeister oder Alte Liebe

1 TL Pfeffer reichlich, fein, weiß

1 Prise Muskatnuss kann, muss abr net

1 Knoblauchzehe zum Ausreiben, kann, muss abr net

Salz, ond ganz zom Schluss

4 EL Sonnenblumenöl, mit Rapseeel wird’s farbig kräftiger.

Kartoffeln waschen, nach Größe sortieren und ungeschält ca. 20-25 Minuten gar kochen.

Sortieren ? …Kleine zerfallen, Große sind noch hart : evtl. 2.Hafen / Topf !

Wenn kalt aufgesetzt ?….nachdem es kocht noch ca. 12-15 Minuten.

Messerspitzen-Test ! In der Mitte sollte noch ein geringer Widerstand spürbar sein.

Ausgebreitet abkühlen lassen, die Schale warm/heiß abpellen und in feine Scheiben

(1-1,5 mm) rädeln, schneiden. Am besten mit Hobel / Harfe / Eierschneider, dabei große Kartoffeln einmal hochkant durchschneiden und mit dem Handballen direkt in die Schüssel fallen lassen, dann kleben sie nicht aneinander. Aneinander geklebte Scheiben lösen.

Zwiebeln schälen und in kleine, feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln kommen in die heiße Brühe, damit werden sie milder und gasen nicht mehr.

Der schwäbische Kartoffelsalat ist eine Geschmacksgesamtkomposition, es dürfen keine Geschmackspitzen z.B. von Pfefferkörnern oder rohen Zwiebeln hervortreten.

Brühe erhitzen, Zwiebeln, Essig, Maggi, Senf, Zucker und Salz einrühren, auflösen

und über die Kartoffelscheiben gießen. 100 ml zurückhalten.

Ziehen lassen >30 min, dabei vorsichtig mit 2 Händen untermischen. Achtung Kutter !

Immer mal wieder von der Rest-Brühe nachgeben bis immer komplett aufgesaugt.

Junge Kartoffeln saugen weniger Brühe auf als Alte.

Am Boden darf keine Brühe schwimmen / stehen bleiben.

Der Kartoffelsalat muss warm/lauwarm serviert werden, daher evtl. ins Wasserbad.

Zum Schluss das Öl dazugeben und letztmalig vorsichtig vermengen,

dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat, evtl. Essig abschmecken.

Der Kartoffelsalat muss schwätzen = schlonzig, also glänzend-saftig sein .

Warum das Öl zum Schluss ? Öl verschließt die Poren und die Kartoffel kann keine Brühe mehr aufnehmen. Daher am Schluss: Der Geschmack wird eingeschlossen.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Die Krönung wäre jetzt noch mit Endiviensalatstreifen, abr…

In diesen „Salad“ gehören keine Gurken, Radieschen, Eier etc.,

sonst ist das einmalige schwäbische Geschmackserlebnis dahin.