

Süddeutscher Kartoffelsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	festkochende Kartoffeln	60 ml	Weißweinessig
2	Lorbeerblätter	250 ml	Gemüsefond
1 El	Kümmel		Pfeffer
	Salz		Zucker
100 g	Schalotten	1 El	mittelscharfer Senf
10 El	Öl	1 Bund	Schnittlauch
			Gurken

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten plus Garzeit 25 Minuten plus Ziehzeit 2-3 Stunden

1. Kartoffeln gründliche waschen. Je nach Größe 20-30 Minuten zugedeckt mit Lorbeer und Kümmel in Salzwasser garen.
2. Schalotten fein würfeln, in 2 El Öl glasig dünsten. mit Essig und Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und Senf hinzugeben.
3. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Noch warm pellen, in Scheiben schneiden und portionsweise die Marinade zugeben. Dann 2-3 Stunden abgedeckt durchziehen lassen.
4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Gurken klein schneiden. Erst kurz vorm Servieren restliche 8 El Öl, Gurken und Schnittlauch unterrühren. gegebenenfalls nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Beim Kochen reichlich Salz zu den Pellkartoffeln geben (für 1 kg gut 1 Tl).

Spezielle Kartoffeln gibt's bei Karin und Manfred oder www.kartoffelvielfalt.de