

KARTOFFELSALAT (SCHWÄBISCHE ART)

F**1/2 Rez.**

	1 kg	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	waschen, als Pellkartoffeln dämpfen, gut ausdampfen lassen und pellen. Sofort in Scheiben schneiden und marinieren.
--	------	---	---

Marinade:

1/8 l	heiße Brühe	} alles kräftig mit einem Schneebeesen verrühren, unter die heißen Kartoffeln mischen und gut ziehen lassen.
4 – 6 EL	Essig	
1 TL	Salz	
1 TL	Aromat	
1 TL	Zucker	
etwas	Pfeffer	
1/2 TL	Senf	
1	Zwiebel (mittelgroß)	
-----	-----	
4 – 6 EL	Öl	Kurz vor dem Anrichten nochmals abschmecken und das Öl zugeben.

Anrichten:

Garnieren:

Tipp: 2 hart gekochte Eier und 2 große Essiggurken } feine Würfel schneiden und unter den fertigen Salat mischen