

# Mein Kartoffelsalat

## Zutaten für:

4 Portionen

1	kg	Festkochende Kartoffeln; z.B. Hansa, Cilena oder -- Linda
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
2-3	Essl.	Weißweinessig Salz, Schwarzer Pfeffer
1	groß.	Zwiebel
1	Teel.	Senf (extrascharf oder Dijon)
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Nussöl (z.B. Walnuss); ca.

### **EVTL. NACH KLINK (\*)**

---

2	Messersp.	Curry
2	Messersp.	Curcuma

### **VARIATIONEN**

---

1		Salatgurke, geschält und gehobelt -- oder --
1	Bund	Radieschen in Scheiben -- oder --
1		Beet Kresse

## Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser mit der Schale ca. 20 Minuten kochen. (Nicht zu weich kochen).

Kartoffeln noch heiß schälen und in dünne gleichmäßige Scheiben schneiden. Heiße Fleischbrühe darübergießen. Essig, Salz, Pfeffer, Senf und die ganz fein geschnittene Zwiebel dazugeben und etwa 20 Minuten stehenlassen, bis etwa die Hälfte der Brühe in die Kartoffeln gezogen ist.

Dann erst das Öl darübergießen und alles vorsichtig vermischen.

Tip: Wichtig ist, dass die Kartoffeln möglichst heiß verarbeitet werden. Dann wird die warme Brühe gut aufgesogen.

(\*) Klink's Geheimzutaten für die Farbe: Curry und Curcuma

Variationen:

Zum Schluß kann man eine gehobelte Salatgurke, Radieschenscheiben oder ein Beet Kresse unterheben.

Die Meuths heben auch Endiviensalat unter den Salat, siehe Rezept: Der besondere Kartoffelsalat