

## Kartoffelsalat nach Oma Päule (2 Portionen)

6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln (Sorte Grata oder Sieglinde) mit Schale kochen. Kartoffeln erkalten lassen, aber niemals auskühlen lassen (wenig spürbar handwarm). Dann in dünne Scheiben rädeln: ca. 2mm dick. Eine kleine Zwiebel zu den Kartoffeln reiben oder in ganz feine Stücke schneiden. Dann kommt die Essigbrühe: 1 Kaffeepott würzige Rinderbrühe mit einem guten TL Senf (THOMY mittelscharf), einigen Spritzern Maggi, 2-3 EL Hengstenberg Essig (Altmeister, weinwürzig, der Klassiker) und 5-7 Umdrehungen schwarzen Pfeffer aus der Mühle vermengen. Diese Brühe in 10-15 Minuten immer wieder schluckweise unter die Kartoffeln heben; Vorsicht, der Salat sollte nicht zu nass und nicht zu trocken bleiben ... er muss schlotzig werden und beim unterheben mehr und mehr Geräusche von sich geben ... nach den 10-15 Minuten noch 2-3 EL Sonnenblumenöl hinzugeben und unterheben, mit Maggi, Salz und Pfeffer abschmecken. Gerne mit Scheiben vom hartgekochten Ei und frischem Schnittlauch servieren! Guten Appetit!!!

1

