



Schwäbischer Kartoffelsalat

4 Portionen

500 g (neue) Kartoffeln

½ TL Kümmel

250 ml Rinderbrühe

1 kleines Bund Schnittlauch [Schalotte oder Zwiebel]

3 EL Leinöl [Sonnenblumenöl, Rapsöl]

1 EL Weißweinessig

1 MS Curry

1 TL Dijon-Senf

Salz

Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser mit dem Kümmel kochen, abschütten und auskühlen lassen

Schnittlauch in Röllchen schneiden [Zwiebel bzw. Schalotte pellen und würfeln]

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben hobeln

Kartoffelscheiben mit der gut gesalzenen Fleischbrühe übergießen. Schnittlauch, Öl, Essig, Senf, Curry und Pfeffer zugeben und alles mit der Hand vermengen. 30 Min. durchziehen lassen. Mit Essig, Brühe und Salz abschmecken.

Dazu passt Wiener Schnitzel.