



Schwiegermutter's bester badischer Kartoffelsalat

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- ca. 2 Liter Schinken- oder Schäufelebrühe
- 1 El Senf
- Branntweinessig
- Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer
- Maggie

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale weichkochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in Scheiben hobeln.

Die Zutaten auf die Kartoffeln geben, ein Teil der Brühe aufgießen und alles unter die Kartoffeln heben. Den Rest der Brühe nach und nach angießen und unterheben.

Wenn der Kartoffelsalat etwas gesättigt ist in einer Schüssel bei Zimmertemperatur gute zwei bis drei Stunden stehen lassen und immer wieder nachwürzen und umrühren, denn die Kartoffeln ziehen nach.