

## Kartoffelsalat\_schwäbisch\_Rechner

Kartoffeln 20 min langsam garen, nach dem Abgiessen noch nachziehen lassen > noch warm, pellen & in dünne Scheiben 3mm, oder Würfel schneiden, aber gleichmäßig. Fleischbrühe oder Rinderfond aus dem Glas mit dem Essig erhitzen. Salz & Senf gut (Schneebeesen) einrühren; danach kleingehackte Zwiebel zum Blanchieren hinzu (ist die Zwiebel blanchiert hält sie länger im Salat ohne dass sie bitter wird); den fertigen Sud heiß nach und nach auf die noch warmen Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben; ist der Sud von den Kartoffeln aufgesaugt, den Vorgang wiederholen - Nie allen Sud auf einmal hinzugeben! - Können die Kartoffeln keinen Sud mehr aufnehmen, alles abgedeckt mind. 60-120 Min ziehen lassen. Je länger desto weniger Salz wird benötigt. Danach Öl auch nach und nach dazu geben & mit gemahlen Pfeffer, vorzugsweise weißem, unterheben; nochmals 60 Min ziehen lassen - nicht kalt servieren - Alternativ - Rinderfond (400ml) auf 300ml reduzieren oder Brühwürfel/Knorr-Konzentrat für 500 ml Wasser nur mit 300 ml ansetzen, Salat wird so steifer

<b>Zutaten für Kartoffel-Menge:</b>			gekocht
<b>Menge veränderbar</b>	<b>&gt;</b>	<b>1500</b>	
Pellkartoffeln <span style="color: blue;">Berechnungs-Parameter</span>	1500	g	
		<b>Total</b>	
Rinderfond, Fleischbrühe oder aus Glas	400	400,0 ml	
Zwiebel, fein geschnitten	40	40,0 g	
Essig, besser WW-Essig als Apfelessig	75	75,0 ml	
Oel	40	40,0 ml	
Senf	5	5,0 ml	
Salz, 2 Meßlöffel VA	12	12,0 g	
		0,0 ml	
Pfeffer		0,0 g	
		0,0 g	
		0,0 g	
		0,0 ml	