

Schwäbischer Kartoffelsalat



1 kg festkochende Kartoffeln
200 ml heißes Wasser
3 EL Kräuternessig
3-5 EL Rapsöl (je nach gewünschter Konsistenz des Kartoffelsalats)
3 TL FeinSte Rubs No 10

Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln kochen, bis sie gar sind.

Am besten lassen sich die Kartoffeln schälen, wenn sie noch richtig heiß sind. Dazu die Kartoffel unter kaltes fließendes Wasser halten und die Schale mit den Händen entfernen. Die unschönen Stellen, falls vorhanden, mit einem Messer abschneiden.

Die Kartoffeln für 10- 15 min auf die Seite stellen, damit das vom Schälen aufgenommene Wasser verdampfen kann. Dadurch wird das Dressing später besser aufgenommen und der Salat wird nicht zu matschig.

In diese Zeit das Dressing vorbereiten. Dazu einfach das heiße Wasser, den Essig und die Gewürzmischung miteinander vermischen.

Nachdem sie etwas abgetrocknet und abgekühlt sind, die Kartoffeln in 3-5mm dicke Scheiben schneiden.

Nun einen Teil des Dressings zu den geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und warten bis diese es aufgesaugt haben. Dabei die Kartoffeln vorsichtig umrühren und weiteres Dressing hinzugeben.

Sobald das Dressing fast vollständig aufgenommen wurde, das Öl vorsichtig unterrühren.

Jetzt den Kartoffelsalat 15 min ruhen lassen und schon ist er fertig.

Guten Appetit