

Badischer Kartoffelsalat

(SRF 1-Foodredaktorin Maja Brunners Lieblings-Kartoffelsalat)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg kleinere, festkochende Kartoffeln (Charlotte, Bamberger Hörnchen, La ratte)
- ¼ TL Kümmel
- 1.5 dl Bouillon
- 100 g Schalotten, fein geschnitten
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL milder, heller Essig
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Prisen Zucker
- 150 g Gurke, geschält, entkernt und in kleine Würfelchen geschnitten
- nach Belieben frischer Dill (fein geschnitten) oder Schnittlauch (feine Röllchen)

Zubereitung:

Salzwasser mit dem Kümmel aufkochen und die Kartoffeln dazugeben, sobald das Wasser kocht.

Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind. Das heisst, bis sie von der Gabel oder vom Messer fallen, wenn man sie ansticht und aus dem Wasser heben will.

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln möglichst heiss schälen und dann in einem grossen Sieb gut ausdampfen lassen.

Die fein geschnittenen Schalotten in die Bouillon geben und kurz zusammen aufkochen.

Essig, Senf, Salz und Pfeffer und Zucker gut verrühren. Dann in einem feinen Strahl das Öl zugeben und dabei weiter gut rühren, damit die Sauce schön emulgiert.

Die Kartoffeln noch warm in feine (3mm) dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Sauce geben und die Bouillon samt Schalotten dazu giessen. Zwei Drittel der frischen Kräuter und die Gurkenwürfel dazugeben und vorsichtig mischen.

Etwa 5 - 6 Stunden zugedeckt ziehen lassen und dazwischen ein- oder zweimal vorsichtig umrühren.

Den Kartoffelsalat kurz vor dem Servieren ein letztes Mal vorsichtig umrühren, allenfalls mit Salz, Pfeffer und etwas Essig nochmals abschmecken. Der restliche Drittel des frischen Gewürzes über den Kartoffelsalat streuen.