

<h2 style="text-align: center;">Barbaras Kartoffelsalat</h2>	<p style="text-align: center;">Menge reicht für 1 große (Party-) Schüssel. Die Hälfte für 2-3 Personen.</p>
<p>2 kg festkochende Kartoffeln</p>	<p>Mit Schale kochen – dann abkühlen. (Kann man gut am Vortag machen)</p>
	<p>Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischendurch salzen & pfeffern. Dann in Schüssel geben.</p>
<p>3 (normale) Zwiebeln</p>	<p>Fein würfeln und in separate Schüssel geben.</p>
<p>½ Liter fast kochendes Wasser</p>	<p>Über die Zwiebeln gießen. (<i>Dieser 1. Trick</i> hat mehrere Vorteile: Die Zwiebeln verlieren ihren Biß und ihre aufdringliche Schärfe und sie bleiben einige Tage haltbar im Kartoffelsalat - sie kriegen keinen faden, abgestandenen Geschmack).</p>
<p>6 Eßl. Rotweinessig (oder anderer kräftiger Essig), 1 gestrichener Eßl. gekörnte Brühe, ½ Eßl. Senf, Salz & Pfeffer</p>	<p>Mit diesen Ingredienzien das Zwiebelwasser würzen. (<i>Dies ist der zweite Trick</i>: man erhält eine würzige Brühe, die in die Kartoffeln einzieht und ihnen Geschmack gibt). Dann das gewürzte Zwiebelwasser über die Kartoffeln gießen. (Am besten nicht gleich alles, da die Kartoffeln die Brühe unterschiedlich aufsaugen).</p>
<p>300 g möglichst mageres Dörrfleisch</p>	<p>Klein Würfeln. In einer Pfanne auslassen, bis es knusprig ist. Die knusprigen Würfel ohne das Fett über die Kartoffeln geben.</p>

<p>2 Gläser Miracel Whip (je 250 ml)</p>	<p>Dazu geben. (<i>Dies ist der dritte Trick:</i> nämlich Miracel Whip statt - wie üblich - Mayonnaise oder Öl).</p> <p>Alles umrühren. Ca. 3 Stunden ziehen lassen. Der Kartoffelsalat schmeckt nix, wenn er eiskalt aus dem Kühlschrank kommt. Er braucht Zimmertemperatur.</p>
<p><i>Zum Schluß:</i></p>	
<p>Noch mal abschmecken. Evtl. nachwürzen mit Essig und Salz, da Salz und Säure in den Kartoffelsalat einzieht und der Salat dadurch geschmacklich schwächer wird. Evtl. noch von dem gewürzten Zwiebelwasser dazu geben, wenn der Salat zu ‘trocken’ ist.</p>	
<p><i>Beilagen:</i></p>	
<p>1. Kasseler im Bratschlauch (siehe Fotoserie “Blick in die Küche”)</p> <p>ca. 600g für 2-3 Personen, falls noch Würstchen dazukommen</p>	<p>Den Bratschlauch (aus Plastikfolie) gibt es von der Rolle zu kaufen.</p> <p>1 Stück Kasseler – egal welche Sorte – nach Anweisung auf der Bratschlauch-Packung zubereiten. (Gelingt leicht).</p> <p>Das Fleisch muß nicht mehr gewürzt werden. Einzige weitere Zutat ist etwas Wasser – wie auf der Bratschlauch-Packung vermerkt.</p>
<p>2. Würstchen</p> <p>ca. 6 Stück reichen für 2-3 Personen, wenn noch das Kasseler dabei ist.</p>	<p>Die Würstchen in einen Topf mit Wasser geben, sodaß das Wasser die Würstchen bedeckt. Dann das Wasser mit den Würstchen ca. 10 Min. erwärmen. Man muß unbedingt darauf achten, daß das Wasser nicht kocht, da sonst die Haut der Würstchen aufplatzt.</p>