

Cuisine

POLITIQUE
Kochen mit Oswald Sigg



KARTOFFELSALAT

Vorbereitung, Kochen und Präparation: ca. 75 Minuten

800 g Kartoffeln (Charlotte)

während 12 Minuten zugedeckt köcheln und dann auf der Platte erkalten lassen (ca. 20 Minuten)

0.5 dl Sauerrahm (18% Fettgehalt)

1 grosse Knoblauchzehe gepresst

1 ½ Esslöffel Thomy-Senf

1 Teelöffel Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Esslöffel Sonnenblumenöl

1 Esslöffel Gewürzessig

(evt. **1 Esslöffel Thomy-Mayonnaise**)

(evt. **1 Essiggurke Chirat** klein geschnitten) alles in einem Schüttelbecher gut mischen.

Kartoffeln schälen und schiebeln

1 grosse Zwiebel hacken

1 Bund Schnittlauch klein schneiden

alles in eine Schale geben, Sauce darüber leeren, mit hölzernem Salatbesteck mehrmals wenden.

Beilage: Bratwurst, Cervelat, Fleischkäse, Kümmelwurst