

Rezepte für **norddeutsche Kartoffelsalate** (mit Mayonnaise) gibt es zuhauf im Internet zu finden.

Das Rezept (und viele schöne Infos & Anekdoten rund um das Kult-Gericht) zu Paul Sägmüllers **schwäbischen Kartoffelsalat** gibt's genau beschrieben im Buch "Schwätza muss er, dr Bodabierasalat, dr Oberschwäbisch!". Zu bestellen unter www.saegmueller-verlag.de.

Brians heimatloser Kartoffelsalat



1 kg Kartoffeln, etwas Kümmel
 1-2 säuerliche Äpfel, grob in Scheiben
 1 mittlere Zwiebel
 Etwas Butterschmalz
 1 Scheibe Selleriewurzel, klein gewürfelt
 250 ml selbstgemachte Hühnerbrühe (evt. etwas mehr zum „schlotzig“ machen)
 50 gr Estragonessig (oder anderen milden Essig)
 60 gr neutrales Öl
 1-2 El Dijonsenf
 2 Msp gemahlener Kurkuma
 Salz, Pfeffer, Honig, gemahlener Kreuzkümmel

Eine persönliche Geheimzutat des Tages ... (z.B. 1 TI gemahlener Schabziger Klee, oder 2-3 TI Schwarzkümmelöl, oder 1-2 TI Trüffelmayonnaise, oder 2-4 El Kürbiskernöl, oder 3-4 El Nussbutter, oder, oder, oder ...)

Kartoffeln über etwas Kümmelwasser dämpfen.

Zwiebel derweil fein würfeln, im Butterschmalz zusammen mit den Selleriewürfeln farblos dünsten. Mit der Brühe ablöschen und köcheln, bis die Selleriewürfel sehr weich sind. In einen Mixbecher umfüllen und die restlichen Zutaten dazu, mit dem Zauberstab fein pürieren. Abschmecken.

Die Kartoffeln noch warm schälen und hobeln, Äpfel dazu und das warme Dressing darüber geben. Alles vermengen, halbe Stunde ziehen lassen, ggf. Konsistenz einstellen und abschmecken.

Verschiedene Toppings nach Wunsch dazu reichen. Z.B. gewürfelter, knusprig ausgelassener Frühstückspeck (Bacon), geröstete Kürbiskerne, glatte Petersilie, Schnittlauch, (Bärlauch)Blüten, etc.