

Kartoffelsalat

Warme, geschwollene Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer mischen. Viel gehackte Zwiebeln in 4 EL Essig einmal aufkochen, sofort über die Kartoffeln giessen, ebenso 1 dl heisse, kräftige Bouillon. Sorgfältig mit 4 EL Öl vermischen und mindestens 1 Std. ziehen lassen.

Nach Wunsch etwas Mayonnaise beifügen.

Mayonnaise

1 frisches Eigelb, $\frac{1}{2}$ KL Senf werden in einer Schüssel mit rundem Boden mit einem kleinen Schwingbesen gut verrührt, dann fügt man unter beständigem Rühren $2\frac{1}{2}$ dl Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) bei. Ist die erste Hälfte des Öls verbraucht würzt man mit 2 Pr. Salz und 2 EL Essig und rührt das restliche Öl dazu. Zuletzt fügt man je nach Geschmack nochmals Essig zu, eventuell nachwürzen.

Statt Essig kann auch Zitronensaft verwendet werden.

Damals, als man noch alles selber zubereitete und man die Schüssel mit einem geölten Pergamentpapier satt zudeckte, war sie einige Tage haltbar.

Rezepte aus „s Chochbuech vom Leue-Delly“, Seiten 23, resp. 52