

Grundrezept Schwäbischer Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Deutschland, Grundrezept

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Salatkartoffeln
2	mittl.	Zwiebeln
1/2	Tasse	Öl
1/2	Tasse	Essig
		Salz, Pfeffer
1/4	Ltr.	Warme Fleischbrühe
1	mittl.	Salatgurke; nach Geschmack

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, aber nicht zu weich werden lassen. Dann die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Essig und Öl sowie nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzugeben. Dann Fleischbrühe darübergießen. Zwiebeln, fein geschnitten, hinzugeben. Dann das Ganze vorsichtig vermengen, aber keinesfalls verrühren. Danach den Kartoffelsalat 'ziehen' lassen, das heißt mindestens 2 Stunden zugedeckt in der Küche (nicht im Kühlschrank) stehenlassen. Gegebenenfalls kurz vor dem Servieren nachwürzen.

Im württembergischen Unterland sowie in der Freiburger Gegend wird der Kartoffelsalat auch noch mit Salatgurke, in feine Scheiben geschnitten, angereichert.

Spruch: 's geit nix Besseres als ebbes Guats.

Quelle:

Schwäbisches Maultaschenbüchle, 1985
Matthaes, Stuttgart
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann