

Kartoffelsalat Grossmutter-Schwaben

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln ("Mäusle")
1	Tasse	Fleischbrühe
1	Tasse	Olivenöl
3	Essl.	Weinessig
1	Essl.	Feingehackte Kräuter;(Petersilie, Estragon Und Kerbel)
1	Essl.	Roher Zwiebelsaft
1	Essl.	Französischer Senf
1	Essl.	Zucker
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

(*) Kochen wie in Schwaben I

Kartoffeln werden gekocht. Wenn sie halb ausgekühlt sind, werden sie geschält und in gleichmäßige, zwei Millimeter dicke Scheiben geschnitten. Einzelnen, damit sie nicht aneinanderkleben, werden die Scheiben in die Salatsauce gegeben, die wie folgt hergestellt wird: Fleischbrühe, Olivenöl, Weinessig, Kräuter, Zwiebelsaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. In einer halben Stunde saugen die Scheiben die Hälfte der Brühe auf, erst dann kann das Ganze vermischt werden, ohne die einzelnen Scheiben zu zerstören.

Quelle:

Was die Großmutter noch wusste(*)
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann