

Kartoffelsalat, Schwäbische Variante

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Salatkartoffeln
1		Zwiebel
2	Essl.	Öl
	Etwas	Petersilie

FÜR DIE SALATSAUCE

1/4	Ltr.	Kräftige Fleischbrühe
5	Essl.	Öl
6	Essl.	Essig
1	Teel.	Senf
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zuerst die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abschrecken, noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in den 2 EL Öl hellbraun anbraten und über die Kartoffeln geben. Manche verwenden die Zwiebel roh, der Salat schmeckt dann aber nicht so gut

Den Senf in der Fleischbrühe auflösen, Öl, Essig, Salz und Pfeffer zufügen.

Diese Sauce über die Kartoffeln geben und gründlich mischen. Dann muss der Kartoffelsalat mindestens 1 besser 2 Stunden ziehen. Danach nochmals abschmecken und die Petersilie darüber geben.

Ein Rezept aus Schwaben.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann