

Nasser Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Regional, Schwäbisch

Zutaten für: 4 Portionen

		Salz
1	kg	Kartoffeln; festkochend
1	groß.	Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1/4	Ltr.	Fleischbrühe; sehr Kräftig
5	Essl.	Öl
3	Essl.	Essig
		Weißer Pfeffer; frisch Gemahlen

Anleitung:

Gelingt leicht, braucht aber etwas Zeit.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln waschen und in dem kochenden Wasser etwa 30 Minuten garen. Prüfen Sie mit einer Gabel, ob die Kartoffeln durch sind.

Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Die lauwarmen Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheibchen schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Beides zu den Kartoffeln geben. Die Fleischbrühe erhitzen. Die Kartoffeln mit soviel Brühe begießen, dass sie gut feucht sind, und alles zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Das Öl und den Essig zu den Kartoffeln geben, alles vorsichtig durchmischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Tip: Sie können die Kartoffeln schon am Vortag kochen. Dann lassen sie sich besser schneiden oder hobeln.

Quelle:

GU Küchen-Ratgeber
Schwäbisch kochen, Gräfe
und Unzer, 2.Aufl.1994
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann