

# Schwäbischer Kartoffelsalat (Anleitung)

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Regional, Schwäbisch

Zutaten für: 1 Anleitung

## ZUTATEN

---

1	Salatkartoffeln; festkochend
	Zwiebel; feingehackt
	Salz und Pfeffer
	Essig
	Warme Fleischbrühe
	Öl
	Schnittlauch; in Röllchen

## Anleitung:

Anmerkung des Verfassers:

Diese Beilage zum Braten oder zu Bratwurst, Fleischküchle und gebackenem Leberkäs wird oft geschmägt und dennoch innig geliebt. Über seine Zubereitung hat sich mancher schon den Kopf heiß geredet; dabei gibt es wirklich nur eine mögliche. Es gehören NICHT hinein: saure Apfelschnitze, ausgelassener Speck, Gürkle oder vielleicht gar Mayonnaise.

Die einzig authentische Herstellung geht folgendermaßen (die Kartoffeln müssen festkochende Salatkartoffeln sein, z.B. Sieglinde oder im Frühjahr die kleinen Mäusle. Sie sollen alle gleichmäßig groß bzw. klein sein, damit es schöne "Rädle" gibt):

Die Kartoffeln werden in Salzwasser oder im Dampftopf weich gekocht, noch warm abgezogen und in dünne Scheiben geschnitten. Obendrauf kommt die feingehackte Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, nicht zuviel Essig und zuletzt etwas gut gewürzte warme Fleischbrühe. Das Ganze wird mit dem Salatbesteck sanft vermischt und zugedeckt mindestens 1 Stunde lang warmgestellt. Dann reichlich mit gutem Öl begießen und auch wieder vorsichtig mischen. Noch etwas durchziehen lassen und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Der Kartoffelsalat ist gelungen, wenn er beim Rausschöpfen "quietscht".

## Quelle:

Schwäbisches Kochbüchle  
1990, Matthaes, Stuttgart  
Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann