

# Schwäbischer Kartoffelsalat nach Art der Tante Hilde

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 4 Personen

|    |       |   |
|----|-------|---|
| 1  | kg    | Kartoffeln (Salatware)  |
| 1  |       | Zwiebel; gerieben oder<br>Gehackt                                     |
| 1  | Essl. | Fleischbrühe-Pulver<br>(Instant)                                      |
| 1  | Essl. | Essig   |
| 3  | Essl. | Öl  |
| 50 | ml    | Heißes Wasser, n. Bedarf<br>Salz, Pfeffer<br>Flüssigwürze, z.B. Maggi |

## Anleitung:

Ein wirklich guter schwäbischer Kartoffelsalat gelingt nicht allen, weil sehr viele Regeln zu beachten sind. Diese Variante aber ist ein Phänomen. Sämtliche angeblichen Todsünden werden hier begangen, trotzdem gelingt er immer und schmeckt immer genau wie er schmecken soll. Ilka nennt ihn wegen der sehr einfachen unkomplizierten Herstellungsweise übrigens 'Kartoffelsalat lieblos'.

Die Kartoffeln garkochen, in noch warmem Zustand in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Zum Schneiden eignet sich besonders ein sogenannter Kartoffelschneider, ein Metallrahmen mit mehreren Schneiddrähten, ähnlich einem Eierschneider, nur größer (Haushaltswarengeschäft).

Nun werden in praktisch beliebiger Reihenfolge die übrigen Zutaten auf die Kartoffelscheiben gegeben und anschließend der Salat durchgemischt, aber Vorsicht, dass die Kartoffelscheiben wegen der Optik dabei nicht zu sehr zerbrechen. Die Wassermenge richtet sich in hohem Masse nach der verwendeten Kartoffelsorte. Der Salat darf weder zu trocken noch zu flüssig werden. Als Kriterium dafür gilt, dass der Salat beim Umrühren 'schwätzen' muss, d.h. er muss regelrecht quietschen. Wer Zwiebeln nicht so gerne roh isst, kann sie gerne auch zerreiben. Mit Flüssigwürze, Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Salat kann sowohl noch lauwarm als auch zimmerwarm gegessen werden, sollte aber nicht älter als ca. 3-4 Stunden sein.

## Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann