

Rezept von der Seite www.kartoffelsalate.de übernommen und leicht modifiziert

Kartoffelsalat Schwäbische Art

für 3 Personen (das Bild ist nur ein Rest!)

Zutaten

1kg Salat-Kartoffeln (fest kochend), 1 Zwiebel, 100ml Fleischbrühe (oder Pulver+Wasser ;-)) 3 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Essig, 1 gehäufter Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel weißer Pfeffer



Zubereitung

1. die ungeschälten Kartoffeln etwa 15-20 Minuten weich kochen
2. die Zwiebeln sehr fein schneiden
3. in der Brühe das Salz auflösen, sowie den Pfeffer und den Essig einrühren
4. alles bis auf das Öl gut verrühren
5. warten bis die Kartoffeln gar sind
6. sofort die warmen Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden
7. die Kartoffeln in einer großen Schüssel mit dem Dressing und den Zwiebeln vermischen
8. nur so viel Dressing zugeben, wie die Kartoffeln aufnehmen - es darf kein Dressing unten in der Schüssel stehen!
9. nun das Öl ebenfalls gründlich untermischen
10. wie hieß es im Originalrezept: der Salat muß beim umrühren 'schwätzen'
11. den Salat sofort servieren - er sollte lauwarm sein (in Zeiten der Mikrowelle kann man aber natürlich auch tricksen)

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Würstchen, Grillfleisch