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

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