

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zeit:

Ca. 45 Minuten

Schwierigkeit:

einfach

Für wieviel
Personen:

2-3



Zutaten:

Für den echten schwäbischen Kartoffelsalat braucht ihr folgende Zutaten

- Ca. 750g festkochende Kartoffeln
- Eine Zwiebel
- Sonnenblumenöl oder ein anderes geschmacksneutrales Öl
- Essig (am besten Apfel- oder Würzessig)
- Gemüsebrühe (selbstgemacht oder mit Pulver angerührt)
- Salz und Pfeffer
- Muskatnusspulver (optional)



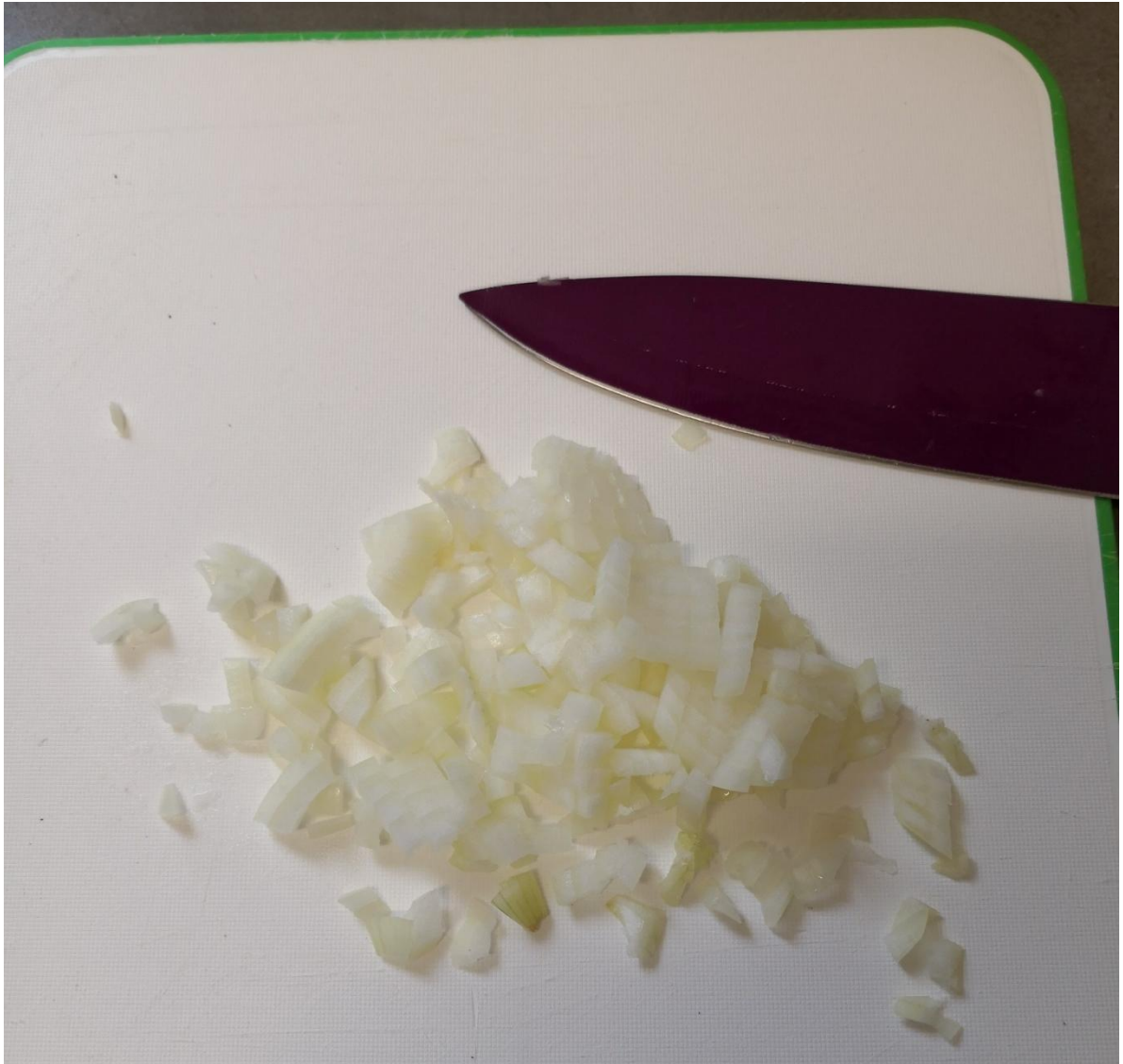
Schritt 1:

Die Kartoffeln gut waschen und dann ca. 20-25 Minuten in Wasser kochen. Dazu die Kartoffeln ausreichend im Topf mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Danach die Hitze zurückdrehen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Wenn die Kartoffeln nach dem Durchstechen mit einer Gabel selber von der Gabel rutschen, sind sie gar.



Schritt 2:

In der Zwischenzeit kann man schonmal die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in einer großen Salatschüssel platzieren.



Schritt 3:

Die gekochten Kartoffeln etwas abkühlen lassen, die Schale abpellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben kommen zu den Zwiebeln in die Schüssel.



Schritt 4:

Wenn man noch keine fertige Gemüsebrühe hat, ist jetzt der richtige Zeitpunkt ca. 250ml Brühe mit dem Gemüsebrühe-Pulver und heißem Wasser aus dem Wasserkocher anzurühren. Anschließend fügt man abwechselnd ein bisschen Brühe und Essig zu den Kartoffeln in der Schüssel hinzu und probiert immer wieder dazwischen.

Die Kartoffeln dürfen ruhig etwas matschig werden und man sollte den Essig gut herausschmecken können.



Schritt 5:

Danach würzt man das Ganze noch ordentlich mit Salz und Pfeffer und schmeckt immer wieder ab. Wer will, kann auch gerne ein bisschen Muskatnusspulver hinzufügen. Mit den Gewürzen muss man aber auch gut aufpassen, sonst versalzt man sich nachher den ganzen Salat.

Ganz am Ende kommen dann noch ein paar Schlucke Sonnenblumenöl dazu. Alles gut mischen und testen, ob es gut gewürzt und abgestimmt ist.



Schritt 6:

Wenn alles passt, steht dem Genuss und Verzehr nichts mehr im Weg!

Besonders gut schmeckt der Kartoffelsalat nachdem alle Zutaten ein bisschen durchgezogen haben, entweder nach 1-2h oder am besten über Nacht im Kühlschrank.

Lasst es euch schmecken! 😊

