Kartoffelsalat schwäbische Art

Kategorie: Salat

Rezept Nr.: 291

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kartoffeln	1	kg	vorwiegend festkochend
Fleischbrühe	250	Gramm	oder Gemüsebrühe
Zwiebel	1	Stück	mittelgroß
Öl	0		gutes Speiseöl

Zubereitung

Die "einzig" authentische Herstellung geht folgendermassen (die Kartoffeln muessen festkochende Salatkartoffeln sein, z.B. Sieglinde oder im Fruehjahr die kleinen Maeusle. Sie sollen alle gleichmaessig gross bzw. klein sein, damit es schöne "Rädle" gibt):

Die Kartoffeln werden in Salzwasser oder im Dampftopf weich gekocht, noch warm abgezogen und in duenne 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 Oel begiessen (kein Olivenöl!) und nochmals vorsichtig mischen. Etwas durchziehen lassen und mit frischem Schnittlauch bestreuen. Der Kartoffelsalat ist gelungen, wenn er beim Rausschoepfen "quietscht".

Der Kartoffelsalat muß, wie es ein ehemaliger baden-württembergische Ministerpräsident einmal formulierte "soichnaß sein und der Wein dazu furztrocken". Im Schwäbischen wird dieser Kartoffelsalat zusammen mit Spätzle auch zu einem schönen Braten "in dr Soß" serviert.

Weinempfehlung: Trockener schwäbischer Riesling aus dem Remstal.

© ea für