

Rezept Kartoffelsalat schwäbisch mit gekochter Vinaigrette

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger Hörnchen)

1 mittlere Zwiebel oder 2 Schalotten

1/2 TL scharfer Senf (Typ Dijon)

1/5 – 1/4 l Rinderbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe

5 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

3 – 5 EL Weißweinessig

Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln 1 h vor dem Verzehr kochen (Pellkartoffel).

Die Zwiebel oder Schalotten feinwiegen.

Ca. 20 min vor dem Verzehr des Gerichtes, die Kartoffeln pellen und in sehr feine Scheibchen schneiden (schwäb. Kartoffel rädlen).

Die Brühe erhitzen.

Die Scheibchen sofort würzen und mit Weißweinessig kurz ziehen (ca. 5 min) lassen.

Die Zwiebelwürfel oder Schalottenwürfel den Kartoffeln zugeben und immer soviel heiße Brühe zugeben, bis sich die Scheibchen vollgesogen haben.

Zwischendurch, den Salat vorsichtig wenden.

Das Öl vorsichtig unter den Salat heben.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die Zwiebelwürfel brauchen nicht blanchiert werden, ich tue dies, um zu verhindern, dass diese nicht so schnell oxidieren. Kurz vor dem Verzehr des Salates, noch einmal mit wenig kochender Brühe vermengen.

Dieser Salat sollte immer sehr saftig (schwäb. schlonzig) serviert werden.

Niemals die ganze Brühe auf einmal dazugeben, immer erst einen Teil davon und beobachten ob die Kartoffeln die Brühe schon aufgesogen haben.

Zurück zu den Salatrezepten