

# Rezept schwäbisch

# Kartoffelsalat

## Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger Hörnchen)

1 mittlere Zwiebel oder 2 Schalotten

1/2 TL scharfer Senf (Typ Dijon)

1/5 – 1/2 l Rinderbrühe oder Gemüsebrühe oder Brühe (je nach der Aufsaugfähigkeit der Kartoffel)

5 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

3 – 5 EL Weißweinessig

Salz, frischgemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

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

Brühe aufsetzen mit der feingewiegten Zwiebel und dem Senf.

Einmal aufkochen lassen, die Zwiebel abseihen und die Brühe beiseite stellen.

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

Die Scheibchen sofort die blanchierten Zwiebelwürfel zugeben und immer soviel heiße Brühe zugeben, bis sich die Scheibchen vollgesogen haben, würzen und mit Weißweinessig kurz ziehen lassen.

Zwischendurch, den Salat 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 schwäbische Kartoffelsalat 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.

So das ist die Originalversion. Also, davon gibt es verschiedene Variationen, auch das ist „Schwäbischer Kartoffelsalat“. Aber bei keiner Version kommt der Essig zuerst an die Rädle!!!

#### **Variation 1:**

Es werden in Abänderung, die Zwiebeln mit 2-3 Löffeln Öl kurz angebräunt und kommen dann als Erstes auf die Kartoffelrädle. Ansonsten weiter wie oben.

#### **Variation 2, die von der Oma:**

Es kommt zuerst das Öl auf die Rädle, vorsichtig den Salat wenden, dann die Zwiebeln, die Brühe, Essig und dann würzen. Weiter wie ganz oben.

Nach dem Ziehen sollte man abschmecken und nacharbeiten – Essig/Salz/Pfeffer/Brühe. Hier entscheidet der individuelle Geschmack.

Von Bärbel und Erich, dem [team-suedamerika.de](http://team-suedamerika.de), die gerade in Uruguay touren

[Zurück zu den Salatrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)