

Schwäbischer Kartoffelsalat

Egal ob als Beilage zu Gegrilltem, zum Schnitzel oder einfach nur schnell zu ein paar Würstchen, Kartoffelsalat schmeckt Groß und Klein. Mit Sandras schwäbischen Wurzeln mögen wir die „nasse“ Variante besonders gerne, für die es im Schwabenlände zig Rezeptvariationen gibt. Hier ist unsere:



Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
2 Zwiebel (mittlere)
½ Bund Schnittlauch
125 ml Gemüsebrühe
2-3 TL Senf
ca. 80 ml. Essig
Salz, Pfeffer, Öl, Mineralwasser

1. Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden
2. Zwiebel klein hacken
3. Beides miteinander in einer größeren Schüssel vermengen
4. Die Brühe mit Essig auffüllen, so dass es ca. 200ml. Flüssigkeit ergibt. Wer es nicht ganz so sauer mag, kann den Brüheanteil erhöhen und den Essig entsprechend reduzieren. Den Senf in die Brühe-Essig-Mischung geben und sehr gut verrühren
5. Das Dressing über die Kartoffeln geben und alles sehr gut miteinander vermengen
6. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Schnittlauch klein schneiden und unter den Salat mischen
8. Gut 4h (im Kühlen) durchziehen lassen

Vor dem Servieren den Salat nochmals gut durchmischen und ggf. abschmecken, falls die Kartoffeln den gesamten Säuregehalt des Essigs aufgesaugt haben. Das ist absolute Geschmacksache, je nachdem, wie sauer Ihr es mögt. Dann einen kleinen Schuss Mineralwasser und Öl über den Salat geben, ordentlich durchmischen und sofort servieren. Hierdurch ist der Salat schön „nass“ und erhält einen leichten Glanz.

Wer mag, kann auch noch etwas Gurke in dünne Scheiben hobeln und unter den Salat mischen. Dies ist eine Variationsmöglichkeit, die den Salat noch ein wenig aufpeppt, dafür sollten allerdings alle Gurke mögen, denn der Salat nimmt gerne den Gurkengeschmack an.