



Kartoffelsalat schwäbisch und nach Mama's Art

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (6 Personen):

1,5kg Salatkartoffeln, 12 EL Salatöl, 6 EL Kräuteresig, 2 kleine Zwiebeln, 1/2l Gemüsebrühe, 1,5TL Kräutersalz

Zubereitung:

1. Mama kocht die Kartoffeln und schält sie dann - ich schäle sie vor dem Kochen weil sie mir danach einfach zu heiß sind - auch wenn Mama sagt, dass es danach viel schneller geht. Wie rum auch immer, die Kartoffeln müssen durchgekocht bzw. -gegart - ca. 25 Minuten bei geschlossenem Deckel - und geschält werden.
2. Zwiebeln fein schneiden und unten in die Schüssel geben. Kartoffeln lauwarm in Scheiben reiben und mit dem Salz bestreuen. Gemüsebrühe nach Packungsanweisung oder frisch kochen. Öl und Essig an den Salat geben und zum Schluss die Gemüsebrühe darüber geben - zwischendurch mit Salatbesteck vermischen und solange mit Flüssigkeit vermengen, bis er eine saftige aber nicht zu flüssige Konsistenz erreicht.
3. Der Salat schmeckt besonders lecker, wenn er etwas durchgezogen ist.

Tipp: Wer den Salat einen Tag im Kühlschrank aufheben möchte oder auf Vorrat zubereitet, der sollte die Zwiebeln weg lassen und immer frisch dazugeben, die sind nämlich nicht haltbar. Oder die Zwiebeln einfach weg lassen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de