

Schwäbischer Kartoffelsalat - ohne Mayo, mit Brühe

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



und pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit Kartoffeln mischen. Heiße Brühe mit Essig, Öl und Senf verrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Brühe nach und nach zu den Kartoffeln geben, zwischendurch vermengen.

Zutaten für 2 Portionen

500 g Kartoffeln (festkochend)
2 Zwiebeln
2 Teelöffel Senf
130 ml heiße Brühe
gemahlene Muskatnuss
Salz
Pfeffer
Weißweinessig
Öl

Ganz pur. Nur ein paar Kartoffeln - dazu Zwiebeln und heiße Brühe. Kann ja nicht so schwer sein, oder? Von wegen! Der schwäbische Kartoffelsalat ist im Schwabenland eine heilige Angelegenheit. Saftig muss er sein. Oder wie die Schwaben sagen 'schwätza muss'r. Wie das gelingt? Indem du die Brühe nach und nach dazugibst. Ganz wichtig: Kurz vor dem Servieren die Kartoffeln noch einmal mit Brühe vermengen - lauwarm genießen.

- 1 -

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken