

Kartoffelsalat Rezepte

Schwäbischer Kartoffelsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Deutsch, Gemüse, Kartoffel, Salat, Schwaben

1	kg	Kartoffeln, fest kochend, weich gekocht und geschält	1/8	Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe
		Salz, Pfeffer, Zucker	5	Essl.	Sonnenblumenöl
5	Essl.	Zwiebelwürfel	1		Ei, weich gekocht, gepellt
5	Essl.	Apfelessig	2		Tomaten
			4		Wurstscheiben

Die noch warmen geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und noch warm mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Mit Zwiebeln, Essig und der kochenden Gemüse- oder Fleischbrühe (sollte hell sein) durchmischen. Zudecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Danach das Öl dazugeben und nochmals mischen.

Mit dem Ei, den Tomaten- und Wurstscheiben dekorieren. Dieser saftige Kartoffelsalat passt sehr gut zu Schweinebraten.