

# KARTOFFELSALAT

GESAMTZEIT 1 Stunde 10 Minuten

ARBEITSZEIT 15 Minuten

[www.bob-food.de](http://www.bob-food.de)



***Der gute alte Kartoffelsalat. Doch wie wird er richtig zubereitet? Da kennt wohl jede zweite Oma das beste Rezept. In diesem Rezept wird der Konflikt zwischen den Einflüssen meiner Oma (Schwäbisch) und meiner Schwiegermutter (Badisch) deutlich. Deshalb ist unsere Version des Rezeptes Schwäbisch, ergänzt mit den besten badischen und wienerischen Einflüssen.***

## BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 300 ml Fleischbrühe/  
Gemüsebrühe
- 3-4 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf (gestrichen)
- eine Prise Zucker
- etwas Petersilie (frisch)
- Sonnenblumenöl
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

### Optional

- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Gurke

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und ca. 25-30 Minuten weich kochen. Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln und in einem zweiten Topf mit Öl glasig dünsten. Anschließend die Brühe hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Weißweinessig, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Senf kräftig abschmecken. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die weichgekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Dann mit der „Zwiebel-Brühe“ übergießen, mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Im Anschluss 4 EL Sonnenblumenöl untermischen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und ebenfalls unter den Kartoffelsalat mischen. Am Ende abschmecken und ggf. nachwürzen.

**Tipp** - Wer mag kann am Ende zusätzlich noch eine rote Zwiebel (typisch für Wien) und eine halbe Gurke in den Salat schneiden. Das sorgt für eine zusätzliche knackige Komponente im Salat.

Im Badischen kocht man typischerweise Schäufele oder ein Stück Speck im Wasser, welches die Brühe ersetzt (das nennt sich dann natürliche Fleischbrühe). Dadurch bekommt der Kartoffelsalat ein leicht fleischiges Aroma.

A handwritten signature in black ink that reads 'Felix'.