



Dauert:
45 Minuten
+ 3-12 Stunden Ruhezeit
Reicht für:
4 Portionen

Schwäbischer Kartoffelsalat à la Margot

- 1 kg** Kartoffeln, festkochend, in dünnen Scheiben
- 1** Gemüsezwiebel, gewürfelt
- 100 ml** Rapsöl
Essig, z.B. Apfel- oder Weißweinessig, nach Belieben
- 100-200 ml** Fleischbrühe, heiß
Salz, nach Belieben
Pfeffer, nach Belieben
Muskatnuss, gemahlen, nach Belieben
Petersilie, klein geschnitten, optional, zum Garnieren

Schön, wenn man die beste Patentante der Welt hat!

Noch besser, wenn deine Tante den weltbesten schwäbischen Kartoffelsalat macht und dir das Rezept verrät.

Ein paar Stündchen, bevor du z.B. den Grill anfeuerst, gerne auch schon am Tag vorher, kochst du die Kartoffeln in der Schale. Wenn sie gar sind, lässt du sie kurz abkühlen und schälst sie, sobald du dir nicht mehr die Finger daran verbrennst. Schneide sie noch warm in dünne Scheiben.
.....

Die Zwiebel fein würfeln und überbrühen, also kurz in kochendes Wasser tauchen – mit dem Ergebnis, dass die Zwiebeln bekömmlicher sind und der Salat länger haltbar ist.
.....

Die Zwiebeln auf die Kartoffeln geben. Jetzt kannst du dich ans Dressing machen. Pack das Öl mit dem Essig (nicht zu viel) und der heißen Fleischbrühe in eine Schüssel und verquirl alles gut. Würz das Dressing nach deinem Gusto mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und schmeck noch mal ab.
.....

Jetzt verteilst du das Dressing über den Kartoffelsalat und vermischst ihn noch mal. Und damit dein Kartoffelsalat auch wirklich süffig nach Sauce schmeckt, lässt du ihn noch 2 Stunden im Kühlschrank ziehen, wenn möglich sogar über Nacht.
.....

Wenn auf dem Grill dann die ersten Würstchen fertig sind, kannst du den Kartoffelsalat noch ein letztes Mal durchmischen. Der Salat sollte saftig sein und glänzen, also gieß gegebenenfalls vor dem Servieren noch etwas heiße Fleischbrühe nach. Optional kannst du den Salat mit etwas Petersilie on top servieren.