

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Brühe

Zutaten für 6 Portionen:

- 750 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 250 ml Brühe
- Muskat (eine Messerspitze)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Rapsöl
- Petersilie (oder Schnittlauch)



Optional

- 1 EL Senf

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln mit Schale. Gieße sie ab und lasse sie ausdampfen.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in sehr kleine Würfel. Dünste sie im Rapsöl etwas an.
3. Mische die Zwiebelwürfel mit der Brühe, dem Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Muskat sowie einer Prise Zucker. Rühre auch etwas Senf ein, wenn du magst.
4. Wenn die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, kannst du sie pellen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Gib die Kartoffelscheiben in eine Schüssel und übergieße sie schlückchenweise mit der Brühe. Je nach Kartoffelsorte saugen sie mehr oder weniger Brühe auf, daher ist eine genaue Mengenangabe beim schwäbischen Kartoffelsalat mit Brühe nicht ganz so einfach. Du hast genug Brühe hinzugegeben, wenn der Kartoffelsalat schön nass, oder auch "schlotzig" ist. Sei beim Umrühren vorsichtig, dass dir die Kartoffeln nicht zermatschen. **Omas Tipp:** keinen Löffel nehmen, sondern den Kartoffelsalat immer von einer Schüssel in eine andere kippen.

6. Stelle den Kartoffelsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank.
7. Bestreue ihn vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

