

# Kartoffelsalat, schwäbisch

Für 4 Personen.



---

1 kg festkochende Kartoffeln

---

---

1 große Zwiebel

---

---

1 Bund Petersilie

---

---

1/4 l sehr kräftige  
Fleischbrühe

---

---

5 EL Öl

---

---

3 EL Essig

---

---

Salz und  
weißem Pfeffer,  
frisch gemahlen

---

Salzwasser in einem Topf erhitzen.

waschen und in dem kochenden Wasser in etwa 30 Minuten garen.

Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Die lauwarmen Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheibchen schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben.

schälen und fein hacken.

waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Beides zu den Kartoffeln geben.

erhitzen. Die Kartoffeln mit so viel Brühe begießen, dass sie gut feucht sind, und alles zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

zu den Kartoffeln geben, alles vorsichtig durchmischen. Den Salat mit

pikant würzen.