

Rezept

Schwäbischer Kartoffelsalat



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, festkochend
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe
6 EL Weißweinessig
1 TL Senf, grob
6 EL Öl
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser für ca. 25 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen und kräftig mit Salz würzen. Kartoffeln abgießen, leicht auskühlen lassen und noch lauwarm pellen. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Warme Brühe mit Senf, Essig und Zwiebelwürfeln vermengen, über die Kartoffeln geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Öl dazugeben und vorsichtig vermengen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über den Salat geben.

Beim Vermengen kann es sein, dass die geschnittenen Kartoffeln etwas zerfallen – das ist beim Schwäbischen Kartoffelsalat aber durchaus gewünscht.

Das Rezept gibt es auch online: [Schwäbischer Kartoffelsalat](https://www.die-kartoffel.de/rezept/schwaebischer-kartoffelsalat)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank