

# Geriebener Kartoffelsalat

## Nicht alltäglich dieser Kartoffelsalat

Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911



Kartoffelsalat wird aus gekochten Kartoffeln und weiteren Zutaten hergestellt. Grundsätzlich lassen sich die Zubereitungsarten mit und ohne Mayonnaise unterscheiden. In Süddeutschland und Österreich ist der Ausdruck Erdäpfelsalat verbreitet, die schweizerdeutsche Bezeichnung ist Hardopfelsalat. [Wikipedia](#)

## Zubereitung

Gekochte Kartoffeln werden durch die Mandelmaschine getrieben, mit der heißen Fleischbrühe begossen und mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl gemengt. Den fertigen Salat füllt man in die Salatschüssel, streicht ihn mit einem in heisses Wasser getauchten Messer glatt und kerbt ihn leicht ein.

Oder: man behält einen kleinen Teil Salat zurück, färbt diesen mit Notrubensaft leicht rosa und garniert mit Hilfe eines Spritzsackes die glatt gestrichene Oberfläche mit kleinen Sternchen.

## Zutaten

- 2 Pfd. gekochte Kartoffeln
- 1/4 lt Fleischbrühe
- Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 6 El. Essig

- 5 Eßl. Öl
- 1 Teel.geriebene Zwiebel

## Hilfsmittel

[Beispiele von Mandelmühlen](#)