

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat nach Grossmutter's Rezept

Liste Kartoffelsorten [Wikipedia](#)

Zubereitung

Lange, nicht zu mehlig Kartoffeln (am geeignetsten sind die sogenannten Wurstkartoffeln) werden gewaschen und mit Wasser und Salz nicht zu weich gekocht. Sodann werden die Kartoffeln geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, die heisse Fleischbrühe, sowie Essig und -Öl zu und versucht den Salat durch Schütteln tüchtig zu mengen. Der Salat soll gut saftig sein und muss etwas warm serviert werden. Will man ihn feiner herstellen, so mengt man beim Anrichten 2–3 Essl. Mayonnaise darunter.

Zutaten

23 Pfd. Kartoffeln.

Zum Abkochen: 1 I Wasser, 1 Essl. Salz.

Zum Salat:

- 1 Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 3/8 L heisse Fleischbrühe
- 1 Teel. geriebene Zwiebel
- 4–5 Essl. Weinessig
- 5 Essl. Öl.