

Rezept

Schwäbischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Schwäbischer Kartoffelsalat, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
1/4 l Fleischbrühe	4 EL Essig
Pfeffer	2 Zwiebeln
4 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in der Schale in Salzwasser in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch heiß schälen und in Scheiben schneiden, in eine Schüssel füllen.
2. Fleischbrühe erhitzen, mit Essig, Salz und Pfeffer über die Kartoffelscheiben gießen, alles vermischen.
3. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Butter in einem Pfännchen erhitzen und die Zwiebelscheiben ca. 7 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis sie gebräunt sind. Unter den Kartoffelsalat mischen, alles abschmecken und servieren.