

Schwäbischer Kartoffelsalat



Ich bin ja in Schwaben aufgewachsen (wenn auch als Kind zweier Westfalen) und ich werde nie vergessen, wie meine ostwestfälischen Großeltern, die uns zuliebe ihre Heimatstadt Bielefeld verlassen hatten und zwanzig Jahre in

einer schwäbischen Kleinstadt lebten, vom schwäbischen Kartoffelsalat schwärmten! Meine Oma, eine passionierte Köchin, hat nun wirklich nicht viele schwäbische Kochgewohnheiten übernommen: aber seit sie den schwäbischen Kartoffelsalat kennengelernt hatte, gab es nie wieder Kartoffelsalat mit Mayonnaise, wie es in ihrer Heimat üblich gewesen war. Ich bin mir ganz sicher, daß es auch glühende Verfechter und Verehrer von Kartoffelsalaten mit Mayonnaise gibt: aber auch für mich wird es für immer nur den einen, wahren Kartoffelsalat geben ... den schwäbischen! Echte Schwaben nehmen statt Weißweinessig selbstverständlich das Gurkenwasser, das nach dem Verzehr von Gewürzgurken übrig bleibt und bestimmt hat auch jede schwäbische Region ihre eigenen Geheimzutaten (die dürft Ihr mir gerne in den Kommentaren verraten!): aber dieses ist der Kartoffelsalat, den ich in meiner Heimat kennen und lieben gelernt habe. Ich mache davon immer gleich die doppelte Menge: und auch die ist nach einer Mahlzeit bei uns verschwunden. Zu schwäbischem Kartoffelsalat passen wunderbar Bratlinge aller Art - aber eigentlich brauchen wir gar nichts "dazu".

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 250 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 EL geschmacksneutrales Salatöl

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Die Kartoffeln werden mit Schale in einen großen Topf gegeben und knapp mit Wasser bedeckt, welches gesalzen wird. Auf höchster Stufe aufkochen und dann bei halb geschlossenem Deckel ca 40 Minuten lang (das hängt von der Sorte und der Größe der Kartoffeln ab! Am besten immer mal wieder hineinstecken, ob sie schon gar sind!) kochen lassen. In der Zwischenzeit kann man in einem kleinen Topf schon mal die Brühe vorbereiten: dazu entsprechend viel Instant-Brühe (ich nehme immer Gemüsebrühwürfel!) in 250 ml heißem Wasser auflösen und mit dem Essig, dem Senf und reichlich Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, wird das Kochwasser komplett abgegossen und sobald sie genug abgekühlt sind, werden sie gepellt und sofort in eine große Salatschüssel geschnitten. Sie sollten auf jeden Fall noch heiß sein! Sobald alle Kartoffeln kleingeschnitten sind, werden sie mit der warmen Brühe begossen.

Und wenn Ihr jetzt das Gefühl habt, daß das viel zu viel Flüssigkeit ist, dann habt Ihr alles richtig gemacht: Ihr rührt einfach alles gut um und bedeckt die Schüssel mit einem Tuch oder einem Teller, denn die Kartoffeln brauchen nun ein wenig Zeit, um die Flüssigkeit aufzunehmen. In der Zwischenzeit schneidet Ihr die Zwiebel in kleine Würfel und schneidet den Schnittlauch (ich mache das immer mit der Küchenschere!).

Erst nach einer gewissen Ziehzeit (etwa 20 Minuten) werden das Öl, die Zwiebeln und der Schnittlauch untergemischt.

Zu guter Letzt muß unbedingt nochmal mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden, denn fad darf ein echter schwäbischer Kartoffelsalat auf keinen Fall schmecken!

Wir mögen den schwäbischen Kartoffelsalat auch sehr gerne noch etwas warm, aber traditionell wird er gut gekühlt und mit Schnittlauch bestreut serviert.