

# schwäbischer Kartoffelsalat nach Kiehle

# Salate

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde  
Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Ruhezeit 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	4
Kartoffeln festkochend	g	500	1000
Fleischbrühe	ml	125	250
Weinessig weiß	EL	1	2
Salz	Msp	½	1
Pfeffer			
Zwiebeln gehackt	EL	1½	3
Öl	EL	~ 2	~ 4

## VORBEREITEN:

1. Fleischbrühe vorbereiten, warm stellen.
2. Zwiebel hacken.
3. Pellkartoffeln in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln noch warm pellen, in Scheiben schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln mit heißer Fleischbrühe übergießen.
2. Essig, Pfeffer, Salz, klein gehackte Zwiebel und zuletzt das Öl darüber geben.
3. Kartoffeln vorsichtig durchheben und 20 - 30 Min. durchziehen lassen.
4. evtl. nochmals abschmecken
5. Salat lauwarm servieren