

## Rezept in Hochdeutsch:

### Zutaten

festkochende mittelgrosse Kartoffeln  
1,5 kg

kochen: leicht köchelnd bis sie gar sind,  
Wasser ableeren und im Topf stehen  
lassen (mind. ½ Std.)

schälen  
rädeln

1 Zwiebel fein geschnitten

Salz

Salatgewürz (ordentlich)

Aromat

1-2 Esslöffel Kräuternessig

2 Esslöffel Branntweinessig

Gemüsebrühe: 1 Kaffeetasse mit kochen-  
dem Wasser anrichten

alles übergießen

Sonnenblumenöl: anschl. 4-5 Esslöffel dazu-  
geben untereinemischen

WICHTIG: festkochend, mittelgross  
(Princess, Aurora)

kochen, dann stehen lassen

Angaben auf dem Internet:

[http://www.huetttenhilfe.de/rezept-schwabischer-kartoffelsalat\\_1770.html](http://www.huetttenhilfe.de/rezept-schwabischer-kartoffelsalat_1770.html)

## Rezept in Schwäbisch:

### Was es brucht

*festkochende mittlere Grombiere  
3 Pfond*

*Koche: uf gleiner Flamm bis sie durch sind  
Wasser ausleere und im Hafe stao loh, bis me  
sie knapp aalange cha (zirka a halb Stond)*

*schäle  
rädle*

*oi Zwiebl glei schnaide*

*Salz*

*Salatgwürz (grad gnueg)*

*Aromaat*

*ai bis zwai Esslöffel Kräuternessig*

*zwai Esslöffel Branntweinessig*

*Gmiesbrieh: oi Kaffeetass mit kochendem  
Wasser aabrieh*

*gleichmässig über de Chrombiresalat leere*

*Sonnebluemeöl: 4-5 Esslöffel nei do  
elles vermische*

*WICHTIG: fest kochende Erdäpfel (z.B. Sieg-  
linde, Bamberger Hörnla, Nicola oder Princess)  
koche, denn im Hafe stao loh*

Angaben auf dem Internet:

[http://www.rezeptewiki.org/wiki/Schw%C3%A4bischer\\_Kartoffelsalat](http://www.rezeptewiki.org/wiki/Schw%C3%A4bischer_Kartoffelsalat)

## Rezept in Züridütsch

### Was es defür bruucht

*hertchochendi mittelgrossi Herdöpfel  
3 Pfund*

*Choche: fin chöchelnd bis sie dure sind  
sWasser usleere und i dr Pfanne stah lah  
mind. e halb Stund*

*schäle  
schiible*

*1 Bölle: fin gschnitte*

*Salz*

*Salatgwürz (nid spare)*

*Aromat*

*1-2 Ässlöffel Chrüternessig*

*2 Ässlöffel Wyessig*

*Gmüesbrüeh: 1 Kafitasse mit chochendem  
Wasser amache*

*s'ganz übergüsse*

*Sunnebluemeöl: 4-5 Ässlöffel derzue geh  
alles underenand mache*

*WICHTIG: e festchochendi Herdöpfelsorte  
wie Princess, Aurora verwände  
zersch choche, denn stah lah*

Angaben auf dem Internet:

[http://www.swissmilk.ch/de/alle-rezepte/1530/kartoffelsalat.html?campID=SEAS\\_Rezepte\\_kartoffelsalat%20schw%C3%A4bisc](http://www.swissmilk.ch/de/alle-rezepte/1530/kartoffelsalat.html?campID=SEAS_Rezepte_kartoffelsalat%20schw%C3%A4bisc)  
[h](#)