

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

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

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 Chrüteressig

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
[h](#)