Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Tradition zu Weihnachten: Der perfekte Kartoffelsalat

Kulinarische Traditionen zu Weihnachten

Ich hab mich ein wenig in meinem Umfeld umgehört. Hab gefragt, was denn so Feines zu Weihnachten gekocht wird. Vom feinen Lachs oder Karpfen, Filet oder Fondue, gefüllte Ente oder Gans bis zur kalten Platte war Vieles zu vernehmen. Interessant fand ich, dass es bei einigen Leuten traditionell Würstchen mit Kartoffelsalat gibt. Und bei Kartoffelsalat hat jeder sein Geheimrezept.

Ob mit oder ohne Majonäse, Gurken, Zwiebeln oder gar Knoblauch, ob breiig, stückig oder in Scheiben, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Welche Bedeutung ein guter Kartoffelsalat in Baden-Württemberg hat zeigt ein Sprichwort*: „Kommst Du neu in ein Restaurant, bestelle zuerst den Kartoffelsalat. Schmeckt dieser gut, dann komme wieder!“*

Der perfekte Kartoffelsalat

Großen Wert legt er schon bei der Auswahl der Kartoffelsorte. Meine Mutter schwört auf die *Sorte Ditta*. Ich bevorzuge ‚*Annabell*‘ oder ‚*Sieglinde*‘. Aber am Liebsten *Moorsieglinde*. Festkochend, speckig und gelbfleischig soll sie sein.

In der Garmethode bevorzuge ich den Dampfdrucktopf. Zum einen wird hierbei Zeit und Energie gespart, zum anderen verstärkt sich der Eigengeschmack der Kartoffeln. Durch den hohen Druck treibt es quasi Geschmacks- und Inhaltsstoffe der Schale ins Kartoffelinnere.

Nach der Garzeit und anschließender kurzer Abkühlphase lassen sich die Kartoffeln sehr leicht schälen.

Als nächstes folgt das ‚in Scheiben schneiden'. Dazu gibt`s ein spezielles Kartoffel-Reibegerät. Alternativ schneide ich sie von Hand mit kleinem Messer.

Das Wichtigste ist die kräftige Fleischbrühe

Wenn die Kartoffelsorte passt, braucht es eine würdige Brühe. Am Besten hausgemacht. Ich nehme gern Tafelspitzbrühe.

Mein Dressing aus mildem Balsamico bianco, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und der hausgemachten Fleischbrühe wird warm über die Kartoffeln gegossen. Wer möchte würfelt noch Schalotten fein und gibt diese dazu. 30 Sekunden in einem kleinen Sieb im kochenden Wasser blanchiert, werden die Zwiebelchen milder.
Nach einer halben Stunde wird erstmals vorsichtig umgerührt. *Aber noch kein Öl!!!*

Der Salat muss Schmatzen

Das Sonnenblumenöl kommt erst zum Schluss, sonst können die Kartoffeln das Dressing nicht recht aufnehmen.

Nach und nach wird langsam das wertvolle Öl in dünnem Strahl zugegeben. Und jetzt kommt der Qualitätstest: Deutlich hörbar muss jede Rührbewegung ein lautes ‚Schmatzen' erzeugen. Etwas ziehen lassen, nochmal abschmecken, vielleicht noch etwas Brühe und Schnittlauchröllchen zugeben und dann kann Weihnachten kommen.