

# Schwäbischer Kartoffelsalat mit Endivien

## Zutaten

1 kg festkochende Salatkartoffeln,  
1 große Zwiebel,  
Salz,  
1 Bund Petersilie,  
¼ Liter. kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe,  
5 EL Öl,  
3 EL Essig,  
weißer Pfeffer frisch gemahlen,  
1 Endivie

## Zubereitung

Den Endivien putzen und in Streifen schneiden, anschließend waschen.

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser je nach Größe in ca. 30 Min. garen. Dabei mit einer Gabel überprüfen, ob die Kartoffeln durch sind. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Die lauwarmen Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheibchen schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Beides zu den Kartoffeln geben. Die Fleisch- bzw. Gemüsebrühe erhitzen und so viel Brühe über die Kartoffeln gießen, dass sie gut feucht sind, und alles zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Das Öl, den Essig und den Endivien zu den Kartoffeln geben, alles vorsichtig durchmischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer pikant würzen.