

Kartoffelsalat

Eine Reise durch Schüsseln
und Kulturen

Swen Mercer

Table of Contents

Die Geschichte der Kartoffel in Europa – oder wie eine Knolle die Welt eroberte	1
Von den Inkas zur Inquisition	1
Skepsis, Panik und erste Fehlversuche	2
Friedrich der Große und die Kartoffel-Propaganda	3
Hungersnöte und Kriege – Kartoffel als Krisenmanager	4
Von Beilage zur Beleidigung	4
Fazit: Eine Erfolgsgeschichte mit Nachgeschmack	5
Erste Rezepte und warum die Deutschen daraus ein Nationalgericht gemacht haben	6
Erste dokumentierte Rezepte – die Ursuppe des Kartoffelsalats	6
Warum gerade Deutschland?	7
Der soziale Kitt in der Schüssel	8
Von der Festtafel bis zum Arbeiterimbiss	9
Das Nationalgericht wider Willen	9
Fazit	10
Kartoffelsalat als Festessen – Weihnachten, Grillen, Hochzeiten	11
Weihnachten: Kartoffelsalat, Würstchen und deutsche Pragmatik	11

Grillen: Kartoffelsalat als Beilagen-Diktator	13
Hochzeiten: Kartoffelsalat im Smoking	14
Geburtstage, Beerdigungen, Firmenfeiern	14
Warum eigentlich immer Kartoffelsalat?	15
Fazit: Zuhause ein Fest, im Ausland ein Fiasko	16
Regionaler Stolz in Deutschland – eine Schüssel, viele Glaubenskriege	17
Nord vs. Süd: Der ewige Krieg der Konsistenzen	17
Berliner Apfel-Tradition – Anarchie in der Schüssel	20
Braunschweiger Deftigkeit – Wenn Kartoffelsalat Fleisch frisst	21
Familienkriege – Warum Kartoffelsalat Beziehungen zerstört	21
Fazit: Ein Land, viele Rezepte, null Einigkeit	22
Norddeutschland – Cremige Mayo-Träume	25
Der Klassiker mit Gurke, Ei und Mayo	25
Variationen mit Fleischwurst	26
Die mutige Version mit Mandarinen	26
Erbsen, sautierte Zwiebeln und der Haltbarkeits-Mythos	27
Fazit	27

Rezept 1: Klassischer norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayo	27
Rezept 2: Norddeutscher Kartoffelsalat mit Mandarinen	29
Berlin – Der süß-saure Apfel-Salat	30
Apfel im Kartoffelsalat – genial oder Wahnsinn?	30
Berlin, wie es isst	31
Fazit	31
Rezepte aus Berlin	32
Rezept 1: Berliner Kartoffelsalat mit Apfel	32
Rezept 2: Berliner Kartoffelsalat süß-sauer deluxe	33
Schleswig-Holstein – Maritim mit Krabben	35
Maritim oder merkwürdig?	35
Kartoffelsalat, der nach Meer schmeckt	36
Fazit	36
Rezepte aus Schleswig-Holstein	37
Rezept 1: Norddeutscher Kartoffelsalat mit Krabben	37
Rezept 2: Maritimer Kartoffelsalat mit Joghurt	38
Hamburg – Hanseatisch mit feinem Dreh	40
Kartoffelsalat auf hanseatisch	40
Szene im hanseatischen Haushalt	41
Fazit	41
Rezepte aus Hamburg	42

Rezept 1: Hamburger Kartoffelsalat mit Garnelen	42
Rezept 2: Hamburger Kartoffelsalat mit Lachs	43
Niedersachsen – Zwischen Braunschweig und Nordsee	44
Kartoffelsalat nach Landstrich	44
Szene bei einer Familienfeier in Niedersachsen	45
Fazit	45
Rezepte aus Niedersachsen	46
Rezept 1: Niedersächsischer Kartoffelsalat mit Fleischwurst	46
Rezept 2: Nordsee-Kartoffelsalat mit Hering	47
Mecklenburg-Vorpommern – Schlicht, sättigend, manchmal mit Fisch	48
Einfache Küche, große Schüsseln	48
Szene beim Dorffest an der Ostsee	49
Fazit	49
Rezepte aus Mecklenburg- Vorpommern	50
Rezept 1: Klassischer Mecklenburger Kartoffelsalat	50
Rezept 2: Mecklenburger Kartoffelsalat mit Hering	51
Braunschweig – Die deftige Fleisch- Version	52
Wurst, Schinken und andere Reste	52
Braunschweiger Direktheit in der Küche	53

Anekdote vom Braunschweiger Buffet	53
Fazit	54
Rezepte aus Braunschweig	54
Rezept 1: Braunschweiger Kartoffelsalat mit Fleischwurst	54
Rezept 2: Braunschweiger Resteverwertung deluxe	55
Böhmische Einflüsse – Kartoffelsalat mit Kümmel und Sauerkraut	57
Kartoffelsalat mit Charakter	57
Szene in der Lausitz	58
Fazit	58
Rezepte aus der Oberlausitz	59
Rezept 1: Lausitzer Kartoffelsalat mit Kümmel und Speck	59
Rezept 2: Lausitzer Kartoffelsalat mit Sauerkraut	60
Sachsen – Rustikal mit süßlicher Note	61
Kartoffelsalat wie bei Muttern	61
Szene auf einem sächsischen Dorffest	62
Fazit	62
Rezepte aus Sachsen	63
Rezept 1: Klassischer sächsischer Kartoffelsalat süß-sauer	63
Rezept 2: Sächsischer Kartoffelsalat mit Apfel	64
Sachsen-Anhalt – Bodenständig mit Speck und Wurst	65
Kartoffelsalat für Feste und Alltag	65
Szene in der Dorfküche	66
Fazit	66

Rezepte aus Sachsen-Anhalt	67
Rezept 1: Sachsen-Anhalter Kartoffelsalat mit Fleischwurst	67
Rezept 2: Sachsen-Anhalter Kartoffelsalat mit Speck und Brühe	68
Thüringen – Die bodenständigen Spielarten	69
Thüringer Pragmatismus in der Küche	69
Apfel oder nicht Apfel?	70
Fazit	71
Rezepte aus Thüringen	71
Rezept 1: Klassischer Thüringer Kartoffelsalat mit Mayo	71
Rezept 2: Thüringer Kartoffelsalat süß-sauer mit Brühe	72
Omas Braunschweiger Original	73
Bayern – Der deftige Brühe-Salat mit Speck und Maß	75
Kartoffelsalat, der zur Maß passt	75
Gurkenwasser und andere Geheimwaffen	76
Anekdote aus dem Bierzelt	76
Fazit	77
Rezepte aus Bayern	77
Rezept 1: Klassischer bayerischer Kartoffelsalat mit Speck	77
Rezept 2: Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurkenwasser	78
Franken – Kartoffelsalat mit Kümmel und Charakter	80

Der fränkische Kartoffelsalat – schlicht, aber würzig	80
Typische Szene auf einer fränkischen Feier	81
Fazit	81
Rezepte aus Franken	82
Rezept 1: Klassischer fränkischer Kartoffelsalat	82
Rezept 2: Fränkischer Kartoffelsalat mit Kümmel-Brühe	83
Allgäu – Mit Käse, bitte!	84
Kartoffelsalat auf Allgäuer Art	84
Szene in einer Allgäuer Wirtschaft	85
Fazit	85
Rezepte aus dem Allgäu	85
Rezept 1: Allgäuer Kartoffelsalat mit Bergkäse	85
Rezept 2: Warmer Allgäuer Kartoffelsalat mit Emmentaler	86
Schwaben – Schlotzigkeit als Religion	88
Die schwäbische Salat- Philosophie	88
Kartoffelsalat als Glaubenskrieg	89
Schlotzigkeit als Maßstab für Beziehungen	90
Schlotzigkeit: Schwaben vs. Bayern	90
Fazit	91
Rezepte aus Schwaben	92
Rezept 1: Klassischer schwäbischer Kartoffelsalat	92
Rezept 2: Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenwasser	93

Saarland – Lyoner, Lyoner und nochmal Lyoner	94
Kartoffelsalat à la Saarbrücken	94
Szene auf einer saarländischen Feier	95
Fazit	95
Rezepte aus dem Saarland	96
Rezept 1: Saarländischer Kartoffelsalat mit Lyoner	96
Rezept 2: Saarländischer Kartoffelsalat deluxe	97
Baden – Der feine Kartoffelsalat mit Wein	98
Der Unterschied zu den Schwaben	98
Kartoffelsalat für Weinliebhaber	99
Fazit	100
Rezepte aus Baden	100
Rezept 1: Klassischer Badischer Kartoffelsalat	100
Rezept 2: Badischer Kartoffelsalat deluxe	101
Pfalz – Kartoffelsalat mit Wein und Schoppen	103
Frankfurt – Mit einem Hauch Grüner Soße	105
Frankfurt macht's anders	105
Fazit	106
Rezepte aus Frankfurt	107
Rezept 1: Frankfurter Kartoffelsalat klassisch	107
Rezept 2: Frankfurter Kartoffelsalat „Grüne Soße light“	108

Rheinland – Mit Speck und Herzinfarkt-Garantie	110
Kartoffelsalat mit Kölschem Charakter	110
Humor am Buffet	111
Fazit	111
Rezepte aus dem Rheinland	112
Rezept 1: Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck	112
Rezept 2: Rheinischer Kartoffelsalat „fast kölsch“	113
Westfalen – Deftig, ehrlich, gern auch warm	115
Warm oder kalt?	115
Szene im westfälischen Gasthaus	116
Fazit	116
Rezepte aus Westfalen	117
Rezept 1: Warmer westfälischer Kartoffelsalat mit Speck	117
Rezept 2: Kalter westfälischer Kartoffelsalat mit Mayo	118
Österreich – Erdäpfelsalat zum Schnitzel (und mit Vogerlsalat)	119
Erdäpfelsalat & Schnitzel – eine toxische, aber unzertrennliche Beziehung	119
Szene beim Wiener Heurigen	120
Regionales Österreich – Kernöl, Knoblauch & mehr	120
Fazit	121
Rezepte aus Österreich	122
Rezept 1: Klassischer Erdäpfelsalat	122

Rezept 2: Erdäpfelsalat mit Zwiebel-Speck	123
Schweiz – Mit Joghurt oder Rahm	124
Kartoffelsalat auf schweizerisch	124
Szene in Zürich	125
Fazit	125
Rezepte aus der Schweiz	126
Rezept 1: Händöpfelsalat mit Joghurt	126
Rezept 2: Schweizer Kartoffelsalat mit Rahm	127
Frankreich – Vinaigrette & Eleganz	128
Kartoffelsalat à la française	128
Szene in Paris	129
Fazit	129
Rezepte aus Frankreich	130
Rezept 1: Salade de pommes de terre classique	130
Rezept 2: Französischer Kartoffelsalat mit Cornichons	131
Italien – Mit Kapern, Oliven & Thunfisch	132
Kartoffelsalat alla italiana	132
Szene in Rom	133
Fazit	133
Rezepte aus Italien	133
Rezept 1: Insalata di patate con tonno	133
Rezept 2: Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten	134
Spanien – Ensalada Rusa, die kosmopolitische Mayo-Bombe	136

Kartoffelsalat als Tapas	136
Szene in Barcelona	136
Fazit	137
Rezepte aus Spanien	137
Rezept 1: Klassische Ensalada Rusa	137
Rezept 2: Ensalada Rusa mit Garnelen	138
Sałatka Jarzynowa, der	140
Weihnachtsklassiker	
Kartoffelsalat als Dauerbeilage	140
Szene in Warschau an Heiligabend	141
Fazit	141
Rezepte aus Polen	141
Rezept 1: Klassische Sałatka Jarzynowa	141
Rezept 2: Sałatka Jarzynowa deluxe	142
USA – BBQ-Klassiker mit Mayo-Senf-Mix	144
Kartoffelsalat, American Style	144
Szene beim Fourth of July BBQ	145
Fazit	145
Rezepte aus den USA	145
Rezept 1: Klassischer American Potato Salad	145
Rezept 2: Southern Style Potato Salad	146
Philippinen – Kartoffelsalat mit Kondensmilch	148
Kartoffelsalat oder Nachtisch?	148

Szene bei einer philippinischen Feier	149
Fazit	149
Rezepte von den Philippinen	150
Rezept 1: Philippinischer Kartoffelsalat mit Kondensmilch	150
Rezept 2: Philippinischer Kartoffelsalat mit Rosinen	151
Japan – Cremig, süß und fast wie Püree	152
Kartoffelsalat als Izakaya-Snack	152
Szene in Tokio	153
Fazit	153
Rezepte aus Japan	154
Rezept 1: Klassischer japanischer Poteto Sarada	154
Rezept 2: Japanischer Kartoffelsalat mit Apfel	155
Smashed Potato Salad – Der zerdrückte Rockstar	156
Warum Smashed?	156
Szene im Berliner Szenelokal	156
Fazit	157
Rezepte: Smashed Potato Salad	157
Rezept 1: Knuspriger Smashed Potato Salad mit Kräuterdressing	157
Rezept 2: Smashed Potato Salad mit Knoblauch-Parmesan	158
Veganer Kartoffelsalat – Cashewcreme statt Mayo	160
Cashew ist das neue Mayo	160
Szene beim veganen Grillabend	161
Fazit	161

Rezepte: Veganer Kartoffelsalat	162
Rezept 1: Veganer Kartoffelsalat mit Cashewcreme	162
Rezept 2: Veganer Kartoffelsalat mit Avocado	163
Kartoffelsalat deluxe – Trüffelöl, Lachs & Avocado	164
Szene im Edelrestaurant	164
Fazit	165
Rezepte: Kartoffelsalat deluxe	165
Rezept 1: Kartoffelsalat mit Trüffelöl und Parmesan	165
Rezept 2: Kartoffelsalat mit Lachs und Avocado	166
Kartoffelsalat neu gedacht – Grill, Gemüse & Bowls	168
1. Kartoffelsalat vom Grill	168
2. Kartoffelsalat mit Gemüse-Upgrade	168
3. Kartoffelsalat Bowl-Style	169
Szene im Hipster-Café	169
Fazit	169
Rezepte: Moderne Interpretationen	170
Rezept 1: Grillkartoffelsalat mit Raucharoma	170
Rezept 2: Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Salat	171
Von Kartoffelsorten, Oma-Hacks & tödlichen Fehlern	172
Die Wahl der richtigen Kartoffelsorte	172
Geheime Techniken & Oma-Hacks	173

Kartoffelsalat-Katastrophen vermeiden	174
Haltbarkeit & Food Safety	175
Szene auf einer Familienfeier	175
Fazit	175
Kartoffelsalat als Running Gag der Menschheit	177
Kartoffelsalat auf Reisen	177
Der diplomatische Zwischenfall	179
Kartoffelsalat als Katastrophenursache	179
Kartoffelsalat in Werbung & Popkultur	180
Kuriose Anekdoten	181
Szene in Island am Hot-Dog-Stand	182
Fazit	183
Die wahren Grundlagen – Mayo & Brühe selbst gemacht	184
1. Mayonnaise – die Diva der Küche	184
2. Brühe – die unterschätzte Lebensversicherung	186
Szene in der Küche	187
Fazit	188

Die Geschichte der Kartoffel in Europa – oder wie eine Knolle die Welt eroberte

Wenn man heute an Europa denkt, fallen einem große kulturelle Errungenschaften ein: Opern, Kathedralen, die Französische Revolution – und natürlich Bürokratie in 27 Sprachen. Aber die größte Revolution kam nicht aus Rom, Paris oder Wien. Sie kam aus einem Acker in Südamerika, roch nach Erde und sah so sexy aus wie eine Warze: die Kartoffel.

Ja, richtig gelesen. Dieses schrumpelige Ding, das aussieht, als hätte Mutter Natur beim Basteln keine Lust mehr gehabt, sollte irgendwann Europa retten, satt machen – und schließlich in der Schüssel enden, die wir heute Kartoffelsalat nennen.

Von den Inkas zur Inquisition

Ursprünglich lebte die Kartoffel ganz friedlich in den Anden. Die Inka verehrten sie fast wie eine

Gottheit – immerhin war sie zuverlässig, nahrhaft und hielt länger als ein spanischer König auf dem Thron. Niemand kam dort auf die Idee, die Kartoffel in Mayo zu ertränken oder mit Würstchen zu vermischen. Das wäre ungefähr so, als würde man den Eiffelturm rosa anmalen und Hello Kitty oben draufsetzen.

Dann kamen die Spanier. Und wie immer, wenn die Spanier damals irgendwo hinkamen, nahmen sie alles mit: Gold, Silber, Krankheiten – und eben Kartoffeln. Sie hatten wohl das Gefühl, dass sie Europa dringend mal mit etwas anderem als Pest und Inquisition überraschen mussten.

Skepsis, Panik und erste Fehlversuche

In Europa angekommen, hatte die Kartoffel zunächst das gleiche Problem wie ein Hipster-Café auf dem Dorf: Niemand wollte sie haben. Sie war verdächtig. Sie wuchs unter der Erde. Sie hatte diese seltsamen grünen Blätter. Manche behaupteten sogar, sie sei Teufelszeug.

Einige schlaue Köpfe kamen auf die Idee, die Blätter zu essen – mit dem Ergebnis, dass die Kartoffel gleich ihren Ruf weg hatte: „Giftig! Mörderknolle!“ Dass es vielleicht schlauer gewesen

wäre, die Knolle selbst zu probieren, kam niemandem so schnell in den Sinn.

Und so wurde die Kartoffel zunächst als Schweinefutter abgestempelt. Was, wenn man genauer drüber nachdenkt, schon fast eine prophetische Vorahnung war: Auch der deutsche Kartoffelsalat wird heute noch von vielen so angesehen.

Friedrich der Große und die Kartoffel-Propaganda

Es brauchte einen echten Marketing-Genießer – pardon, Genie –, um die Kartoffel in Deutschland salonfähig zu machen: Friedrich der Große. Der Preußenkönig war offenbar der Meinung, dass ein Volk, das sich von Getreidebrei ernährt, nicht besonders kriegstüchtig ist. Also verordnete er kurzerhand Kartoffeln.

Und weil die Leute nicht wollten, musste er tricksen: Er ließ Kartoffelfelder von Soldaten bewachen. Die Bauern dachten sofort: „Wenn die so streng bewacht werden, muss da was Wertvolles drin sein.“ Und schwupps: Kartoffeln in aller Munde. Im wahrsten Sinne. Cleverer Schachzug – im Grunde die erste erfolgreiche Influencer-Kampagne der deutschen Geschichte.

Hungersnöte und Kriege – Kartoffel als Krisenmanager

Von da an ging's steil bergauf. Immer wenn in Europa eine Krise kam – und seien wir ehrlich, das passiert hier ziemlich oft – war die Kartoffel die Rettung. Ob Hungersnöte, Kriege oder wirtschaftliche Zusammenbrüche: Die Kartoffel war da, nahrhaft, billig und unzerstörbar.

Die Iren bauten irgendwann ihre gesamte Existenz darauf auf – bis die Kartoffelfäule kam und eine Million Menschen verhungerten. Man könnte meinen, die Kartoffel sei damit moralisch verbrannt. Aber nein: Europa ist zäh, und Kartoffeln erst recht.

Von Beilage zur Beleidigung

Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Kartoffel zum Grundnahrungsmittel Europas. Sie war die unscheinbare, stärkehaltige Basis für alles: Suppe, Brei, Knödel, Schnaps. Kurz: Ohne Kartoffeln kein Deutschland, kein Österreich, kein Osteuropa. Und wahrscheinlich auch keine ordentliche Kneipenkultur.

Und irgendwann – irgendwann passierte es: Jemand dachte, es wäre eine gute Idee, die Kartoffel mit Essig oder Mayo zu kombinieren und „Salat“ zu nennen. Damit begann ein kulturelles Drama, das bis heute anhält.

Fazit: Eine Erfolgsgeschichte mit Nachgeschmack

Die Kartoffel hat in Europa viel erreicht: Sie hat Hungersnöte gemildert, Kriege überlebt, Monarchien satt gemacht – und am Ende die Menschen so fettgefüttert, dass sie die Energie hatten, Revolutionen anzuzetteln.

Aber seien wir ehrlich: Ihr größter Fluch war es, irgendwann im Kartoffelsalat zu landen. Aus einer heiligen Knolle wurde ein Streitobjekt, das Familien entzweit, Regionen spaltet und Hochzeiten ruiniert. Wenn die Inkas das gewusst hätten, hätten sie die Spanier vielleicht gleich wieder nach Hause geschickt.

Erste Rezepte und warum die Deutschen daraus ein Nationalgericht gemacht haben

Die Kartoffel war also endlich in Europa angekommen, akzeptiert, gegessen, verdaut – und von Friedrich dem Großen praktisch zwangsverordnet. Aber wie um alles in der kulinarischen Hölle kam man von dieser bescheidenen Knolle zum **Kartoffelsalat** – einem Gericht, das heute in deutschen Küchen allgegenwärtig ist wie Tupperdosen ohne Deckel?

Erste dokumentierte Rezepte – die Ursuppe des Kartoffelsalats

Die ersten halbwegs überlieferten Rezepte für Kartoffelsalat tauchten im 18. Jahrhundert auf, als man begriff: „Hey, die Dinger kann man nicht nur kochen und zu Brei stampfen, sondern auch kalt essen!“

Eine bahnbrechende Erkenntnis, die ungefähr so

spektakulär war wie der Moment, als jemand herausfand, dass man Bier auch im Kühlschrank lagern kann.

In den frühen Kochbüchern (ja, es gab sie wirklich) fand man Rezepte, in denen Kartoffeln mit Essig, Öl, Salz und Zwiebeln „abgeschmeckt“ wurden. „Abschmecken“ ist dabei das höfliche Wort für: „Wir hatten nix anderes im Haus, also kippten wir drauf, was da war.“

Im Laufe des 19. Jahrhunderts kam dann die Mayonnaise nach Europa. Sie war ursprünglich französisch, klang elegant und teuer – und die Deutschen machten das, was sie immer tun: Sie kippten zu viel davon über die Kartoffeln. Fertig war die norddeutsche Version.

Warum gerade Deutschland?

Aber warum ausgerechnet die Deutschen? Warum nicht die Franzosen, die immerhin eine Schwäche für Soßen hatten? Oder die Italiener, die ohnehin jedes Gemüse in Olivenöl ertränken?

Ganz einfach: Weil der Kartoffelsalat **deutsch bis ins Mark** ist.

- **Praktisch:** Man kann ihn billig in großen Mengen herstellen.

- **Langweilig genug:** Er fällt nie auf, egal was daneben serviert wird.
- **Diskussionswürdig:** Man kann sich stundenlang darüber streiten, ob er warm oder kalt, mit Mayo oder Brühe serviert werden muss.
- **Gesellschaftsfähig:** Passt zu allem – Bratwurst, Schnitzel, Beerdigung, Hochzeit, Grillabend.

Kurz: Kartoffelsalat ist wie deutsche Bürokratie. Er ist nicht schön, nicht elegant, aber zuverlässig da, wenn man ihn braucht.

Der soziale Kitt in der Schüssel

Im 19. Jahrhundert wurde der Kartoffelsalat zu einer Art **kulinarischem Sozialkleber**.

Arme Familien konnten ihn billig herstellen, reiche Familien konnten ihn als „raffiniert“ verkaufen, indem sie ein paar Kapern oder edlen Essig dazugaben. Und alle zusammen konnten sich darüber streiten, wie er „richtig“ geht.

Mit anderen Worten: Der Kartoffelsalat wurde zum gemeinsamen Nenner, über den sich alle einig waren – nämlich, dass sie sich nicht einig sind.

Von der Festtafel bis zum Arbeiterimbiss

Einer der Gründe, warum der Kartoffelsalat zum **Nationalgericht** wurde, liegt in seiner unglaublichen Vielseitigkeit.

- Bei den Reichen war er eine Beilage auf der Festtafel.
- Bei den Armen war er Hauptgericht, wenn man nur Kartoffeln und Essig hatte.
- Bei Arbeitern war er das Pausenessen, weil er auch nach drei Stunden noch essbar war (im Gegensatz zu Fisch).
- Bei Militärs war er praktisch, weil man ihn in Fässern transportieren konnte.

Mit anderen Worten: Kartoffelsalat war das **Fastfood des 19. Jahrhunderts** – nur langsamer, schlechter verpackt und ohne Drive-in.

Das Nationalgericht wider Willen

Deutschland hat vieles hervorgebracht: Dichter, Denker, Dichterfürsten – und dann auch den Kartoffelsalat. Und wie so oft mit deutschen „Erfindungen“ ist es weniger das Ergebnis brillanter Inspiration, sondern eher das Kind von

Notwendigkeit, Pedanterie und der Unfähigkeit, einfach mal nichts kaputtzudiskutieren.

Der Kartoffelsalat wurde nicht gewählt, er wurde **hingenommen** – und genau das macht ihn so deutsch. Er ist kein stolzes Nationalgericht wie Sushi in Japan oder Pizza in Italien. Er ist eher wie die deutsche Nationalmannschaft bei einer WM: Man weiß nie, was rauskommt, aber alle fühlen sich verpflichtet, mitzumachen.

Fazit

Die ersten Rezepte für Kartoffelsalat waren so schlicht, dass man sie heute eher als „Notlösung“ denn als Delikatesse betrachten würde. Aber genau darin lag die Stärke: Kartoffelsalat passte überall hinein, in jede Schüssel, in jede Gesellschaftsschicht, in jede Feier – und irgendwann in die DNA eines ganzen Volkes.

Man könnte sagen: Der Kartoffelsalat hat die Deutschen nicht satt gemacht – er hat sie **zu Deutschen gemacht**.

Kartoffelsalat als Festessen – Weihnachten, Grillen, Hochzeiten

Es gibt Gerichte, die sind einfach da. Manchmal will man sie, manchmal nicht – aber in Deutschland will man Kartoffelsalat meistens, weil er hierzulande schlichtweg **richtig lecker** ist. Gut gemacht ist er cremig oder schlotzig (je nach Dialekt und Ideologie), perfekt abgeschmeckt und in seiner Einfachheit so überzeugend, dass er auf keiner Feier fehlen darf.

Das Problem ist nur: Verlasse das Land, und der Kartoffelsalat verwandelt sich oft in eine kulinarische Katastrophe. Wer einmal außerhalb Deutschlands einen probiert hat, weiß: Zwischen „schlotzig“ und „schlichtweg ungenießbar“ liegen manchmal nur ein paar Flugstunden.

Weihnachten: Kartoffelsalat, Würstchen und deutsche Pragmatik

Am Heiligabend glänzen weltweit die Tische: In England wird der Truthahn aufgeföhren, in

Frankreich stopft man Enten mit allem, was sich nicht wehren kann, und in Italien serviert man Fischgänge, bis man kaum noch stehen kann.

Und in Deutschland? **Kartoffelsalat mit Würstchen.**

Die Begründung: „Man soll ja noch Zeit für die Bescherung haben.“ Übersetzt heißt das: „Wir hatten keinen Bock auf Kochen, Oma macht’s wie immer, und Tradition ist die Ausrede für Faulheit.“

Das Erstaunliche: Trotz seiner Einfachheit ist der Kartoffelsalat an Weihnachten meistens ein Highlight. Vielleicht, weil er perfekt vorbereitet werden kann, vielleicht, weil er zu Würstchen passt – oder vielleicht, weil er uns daran erinnert, dass Weihnachten nicht im Magen, sondern im Geschenkeberg entschieden wird.

Verlässt man allerdings Deutschland, kippt das Bild: Ein „Christmas Potato Salad“ auf Malta zum Beispiel besteht oft aus nicht mehr als grob gewürfelten Kartoffeln, ein bisschen Mayo und viel Hoffnung. Salz? Fehlanzeige. Pfeffer? Luxusware. Brühe? „Noch nie gehört.“ Und Zwiebeln? Offenbar in der Küche vergessen – wahrscheinlich, weil der Koch beim Probieren eingeschlafen ist. Das Ergebnis schmeckt nicht nach Festessen, sondern nach dem traurigen Versuch, Kartoffeln in einer

weißen Soße zu ertränken. Der deutsche Klassiker?
Himmlisch. Der maltesische Versuch? Höllisch.

Grillen: Kartoffelsalat als Beilagen- Diktator

Im Sommer heißt es „Grillen“. Und jeder Deutsche weiß: Es wird nicht gefragt, ob Kartoffelsalat dabei ist – **er ist einfach da**.

Das Prinzip ist simpel: Einer bringt Fleisch, einer bringt Bier, und mindestens drei bringen Kartoffelsalat. Am Ende hat man 15 Liter Kartoffelsalat für zehn Leute. Aber man isst ihn trotzdem, weil er gut ist.

Das Drama entfaltet sich erst im Ausland. In den USA wird Kartoffelsalat oft so süß gemacht, dass man sich fragt, ob er nicht eigentlich als Dessert geplant war. In England bekommt man gern eine blass-graue Version serviert, die aussieht, als sei sie direkt aus der Kantine des Gesundheitsamts importiert. Und in Asien wiederum steht man manchmal vor einem „Potato Salad“, der verdächtig nach Püree mit Obstsalat aussieht – eine Fusion, die niemand bestellt hat, die aber trotzdem serviert wird. Alles interessant, alles kurios, aber nichts davon kommt an den deutschen Klassiker heran.

Hochzeiten: Kartoffelsalat im Smoking

Hochzeiten sind die große Bühne für Kartoffelsalat im festlichen Kostüm. Statt „Mayo mit Kartoffel“ heißt es dann „Kartoffelsalat mit Lachsfilet, Trüffelöl oder Spargelspitzen“. Der Versuch, eine rustikale Beilage edel aussehen zu lassen, ist etwa so erfolgreich, wie wenn man einer Bratwurst einen Zylinder aufsetzt.

Aber: In Deutschland gelingt es immerhin oft, den Kartoffelsalat geschmacklich auf ein neues Level zu heben. Er passt sich an, tarnt sich, bleibt aber im Kern das, was er ist – ein Gericht, das satt macht und alle verbindet.

Im Ausland dagegen wirkt er bei Hochzeiten wie ein ungebetener Gast. In Spanien oder Italien lacht man über die Idee, Kartoffeln in Mayo zu ertränken. In England wiederum serviert man so etwas wie „Potato Salad“ – der aber mehr nach Kühlschranktrauma als nach Hochzeit schmeckt.

Geburtstage, Beerdigungen, Firmenfeiern

Kartoffelsalat ist in Deutschland das Chamäleon unter den Festtagsgerichten: Er passt sich jeder Stimmung an. Beim Geburtstag steht er dekoriert

mit Schnittlauch auf dem Tisch, als wolle er sagen: „Heute bin ich fröhlich.“ Bei Beerdigungen wirkt er still und dezent, ein kulinarischer Trauergast, der neben belegten Brötchen und Filterkaffee die stille Hauptrolle übernimmt. Und bei Firmenfeiern kommt er in der berühmten Tupperdose, die acht Stunden im Auto vor sich hin garte, bevor sie auf den Konferenztisch wanderte – ein Testlauf für die Magen-Darm-Abteilung.

Im Ausland hingegen mutiert er bei ähnlichen Anlässen zur **kulinarischen Mutprobe**: In Skandinavien landet er mit Heringen dekoriert auf dem Tisch, was zwar maritim klingt, aber in Wahrheit nach „Nordsee-Restmüll“ schmeckt. In Osteuropa wiederum wird er oft so überladen mit Fleisch, Mayonnaise und Eiern, dass man ihn eher als „Cholesterinauflauf“ denn als Salat bezeichnen müsste. Und in Australien gibt es „Potato Salad“ gern direkt aus dem Supermarkt-Plastikeimer – praktisch, steril und geschmacklich irgendwo zwischen Tapetenleim und neutraler Wandfarbe.

Warum eigentlich immer Kartoffelsalat?

Weil er in Deutschland funktioniert. Weil er billig ist, weil er sich vorbereiten lässt, weil er satt macht, weil er in jeder Region perfektioniert wurde. **Ein**

guter deutscher Kartoffelsalat ist kein Witz – er ist Handwerkskunst.

Außerhalb Deutschlands dagegen ist er ein Risiko. Ein kulinarisches Glücksspiel, bei dem man öfter verliert als gewinnt.

Fazit: Zuhause ein Fest, im Ausland ein Fiasko

Kartoffelsalat in Deutschland ist Festessen, Trostspender und Familientradition. Er schmeckt, er überzeugt, er überlebt jedes Buffet. Aber wehe, man sucht ihn im Ausland: Dort wird er zur Parodie seiner selbst, eine Mischung aus Essigschock, Mayokatastrophe und fragwürdigen „Kücheninnovationen“.

Man kann also mit Fug und Recht sagen: **In Deutschland schmeckt er. Im Ausland ist er ein Anschlag auf die Knolle.**

Regionaler Stolz in Deutschland – eine Schüssel, viele Glaubenskriege

Kartoffelsalat ist kein Gericht. Er ist eine Ideologie. Ein Glaubenskrieg, ausgetragen in Schüsseln und auf Familienfesten, härter geführt als jede politische Debatte im Bundestag. Die Frage, wie er „richtig“ gemacht wird, spaltet das Land seit Jahrhunderten. Und das Schlimmste: Jeder ist sich absolut sicher, dass nur sein Rezept das einzig wahre ist – und dass alle anderen Versionen ein Angriff auf Geschmack, Moral und wahrscheinlich auch die Menschenrechte sind.

Nord vs. Süd: Der ewige Krieg der Konsistenzen

Im Norden ist Kartoffelsalat eine Art kulinarisches Gesamtkunstwerk. Wer denkt, es handele sich nur um Kartoffeln mit Mayo, der hat entweder nie in Norddeutschland gegessen oder wurde auf einem

sehr schlechten Dorffest traumatisiert. Ein echter norddeutscher Kartoffelsalat verlangt Fingerspitzengefühl – und jede Menge Zutaten.

Kartoffeln werden sorgfältig gekocht (zu weich ist eine Sünde, zu hart ein Verbrechen), in Scheiben geschnitten und dann mit einer Mischung aus Pfeffer, Salz, Senf und Mayo vermenegt. Dazu kommen hartgekochte Eier, Erbsen, Lyoner (Fleischwurst für die Banausen), manchmal Mandarinen und, für die Kenner, sautierte Zwiebeln. Sautiert wegen der Haltbarkeit – sonst kippt dir der Salat schneller um, als du „Miracel Whip“ sagen kannst. Und wer es auf die Spitze treibt, streut noch Muskat und/oder Paprikapulver drüber.

Das Ergebnis ist nicht „Kartoffelsalat als Beilage“. Das Ergebnis ist eine **Mahlzeit**, die locker alleine bestehen könnte. Norddeutsche sehen Brühe-Salate aus dem Süden deshalb als Diätvariante – „Kartoffeln in Suppe“ – und können nicht verstehen, warum man sich freiwillig eine halbe Stunde Arbeit spart, nur um dann das Aroma von Essig zu genießen.

Im Süden wiederum sieht man das komplett anders. Dort ist ein Mayo-Salat nicht nur verpönt, er gilt als Beleidigung für die Kartoffel selbst. „Des isch doch koa Salat, des isch Futter für die

Schwein“, sagt die schwäbische Oma und rührt liebevoll in ihrer Brühe-Mischung. Brühe, Essig, Öl, Senf – das ist hier die Heilige Dreifaltigkeit. Dazu fein geschnittene Zwiebeln, manchmal ein Hauch Schnittlauch, und dann das Zauberwort: „schlotzig“.

„Schlotzig“ beschreibt eine Konsistenz, die man schwer ins Hochdeutsche übersetzen kann. Irgendwo zwischen „sämig“, „matschig“ und „so weich, dass es aussieht, als hätte man den Salat schon einmal gegessen“. Doch genau darin liegt für den Süden die Perfektion. Alles andere ist Ketzerei.

Das führt zu Dialogen, die man in ganz Deutschland hören kann:

Nordlicht: „Mayo gehört da rein, sonst schmeckt das nach nix!“

Schwabe: „Mayo? Bist du narrisch? Da kannst glei Butter nei haue!“

Nordlicht: „Na und, schmeckt besser als dei Brühe-Geschlabber!“

Schwabe: „Des isch net Geschlabber, des isch schlotzig!“

Spätestens an diesem Punkt kommt jemand mit einer dritten Schüssel um die Ecke, um den Streit zu schlichten. Ironischerweise macht das Ganze die Lage nur schlimmer.

Berliner Apfel-Tradition – Anarchie in der Schüssel

Während Nord und Süd noch damit beschäftigt sind, sich gegenseitig die Schüsseln an den Kopf zu werfen, kommt Berlin wie immer mit einer Sonderregel daher. Denn natürlich muss die Hauptstadt mal wieder alles anders machen. Hier landen Äpfel im Kartoffelsalat.

Warum? Niemand weiß es. Vielleicht, weil Berlin schon immer stolz darauf war, kulinarisch Chaos zu stiften. Vielleicht, weil man dachte: „Wenn schon Currywurst mit Ketchup funktioniert, dann auch Apfel im Salat.“ Das Ergebnis ist jedenfalls eine süß-säuerliche Mischung, die man entweder als „kreativ“ oder als „kulinarischen Angriff auf die Menschheit“ bezeichnen kann.

Der Berliner Kartoffelsalat ist wie die Stadt selbst: ein bisschen schrill, ein bisschen durcheinander, aber trotzdem irgendwie charmant – solange man nicht zu lange drüber nachdenkt. Kritiker behaupten, er schmecke wie eine missglückte Fusion zwischen Kartoffel- und Obstsalat. Die Berliner dagegen zucken mit den Schultern: „Dit is halt Tradition, wa?“

Braunschweiger Deftigkeit – Wenn Kartoffelsalat Fleisch frisst

Braunschweig wollte sich offenbar nicht zwischen Nord und Süd entscheiden und sagte sich: „Warum nicht beides – nur mit Fleisch?“ Also packte man kurzerhand Wurststücke, Schinken oder Reste vom Sonntagsbraten mit in die Schüssel.

Das Ergebnis: Ein Kartoffelsalat, der nicht mehr Beilage sein will, sondern Hauptgericht. Deftig, schwer und mit der subtilen Botschaft: „Wenn du davon nicht satt wirst, ist es deine eigene Schuld.“

Der Braunschweiger Kartoffelsalat ist der Rockstar unter den Kartoffelsalaten: laut, fettig, unübersehbar. Er ist kein Salat, er ist eine Kampfansage.

Familienkriege – Warum Kartoffelsalat Beziehungen zerstört

Man sollte meinen, es sei nur ein Salat. Aber in Wahrheit ist der Kartoffelsalat in Deutschland der wahre Grund für Generationenkonflikte, Familienfehden und gebrochene Ehen.

- Die Oma schwört auf Brühe, die Tochter auf Mayo.

- Der Sohn bringt plötzlich Berliner Apfelstücke ins Spiel.
- Der Schwiegersohn hat irgendwo gelesen, dass Muskat dazugehört.

Und schon verwandelt sich das Weihnachtsfest in eine diplomatische Katastrophe. Statt „Stille Nacht“ gibt's lautstarkes Geschrei über Gurkenwasser, Senfanteile und die Frage, ob Speckwürfel reingehören.

Es gibt Familien, die kochen **zwei verschiedene Kartoffelsalate**, nur um Streit zu vermeiden. Und es gibt Familien, die das nicht tun – und deshalb seit 1998 nicht mehr zusammen Weihnachten feiern.

Ein Anwalt erzählte einmal, dass er tatsächlich eine Scheidung begleitet hat, bei der der Auslöser der Streit über Kartoffelsalat war. Die Frau wollte Mayo, der Mann Brühe. Nach zehn Jahren Ehe stand fest: „Das halten wir nicht mehr aus.“

Fazit: Ein Land, viele Rezepte, null Einigkeit

Deutschland hat vieles gemeinsam: Autobahnen ohne Tempolimit, Bier, das besser ist als alles andere, und die Fähigkeit, Regeln bis ins Absurde

auszudiskutieren. Aber beim Kartoffelsalat? Keine Chance.

- Der Norden schwört auf seine opulente Mayo-Version.
- Der Süden verteidigt seine Brühe-Schüssel wie den Nibelungenschatz.
- Die Schwaben bestehen darauf, dass ihr „schlotziger“ Kartoffelsalat nicht nur der einzig wahre, sondern quasi göttlich inspiriert ist – alles andere sei kulinarischer Ketzerei gleichzusetzen.
- Berlin wirft Äpfel rein und nennt es Kunst.
- Braunschweig tut Fleisch dazu, weil: Warum nicht?
- Der Rheinländer kippt Speckwürfel hinein und nennt das „Herzhaftigkeit“ – auch wenn der Cholesterinspiegel danach die Nationalhymne pfeift.
- Die Badener verfeinern mit Wein im Dressing, weil: Wein passt zu allem, notfalls auch zu Kartoffeln.
- Die Franken würzen gern mit Kümmel, was außerhalb Frankens ungefähr so beliebt ist wie ein Zahnarzttermin.

- Die Thüringer packen Apfelstücke oder Wurst dazu – weil man nie weiß, ob es Beilage oder Hauptgericht werden soll.
- Die Sachsen halten es schlicht mit Mayo, Gurken und Ei, damit noch Platz für die unvermeidliche Bockwurst bleibt.
- Die Frankfurter mogeln Kräuter aus der „Grünen Soße“ hinein, damit der Salat wenigstens so aussieht, als sei er gesund.
- Die Schleswig-Holsteiner werfen gerne Krabben dazu – was edel klingt, aber schnell wie „Nordsee im Tupperbecher“ schmeckt.
- Die Pfälzer kippen Brühe an, manchmal auch Weißwein – und wenn der nicht im Salat landet, dann wenigstens direkt daneben im Glas.

Und Familien streiten sich zuverlässig jedes Jahr aufs Neue darüber. Kartoffelsalat ist damit kein Gericht, sondern eine Metapher für Deutschland selbst: **reich an Vielfalt, stolz auf Regionalität – und unfähig, sich jemals auf eine einzige Linie zu einigen.**

Norddeutschland – Cremige Mayo-Träume

Im Norden Deutschlands gibt es eine unausgesprochene Wahrheit: **Ein Kartoffelsalat ohne Mayonnaise ist kein Kartoffelsalat, sondern ein schlechter Scherz.** Während man im Süden stolz mit Brühe herumplanscht, ist der Norden fest davon überzeugt, dass die Knolle erst in Mayo ihre wahre Bestimmung findet – so wie ein Fisch erst im Wasser richtig schwimmt oder ein Norddeutscher erst bei Windstärke 8 so richtig „gute Laune“ entwickelt.

Der Klassiker mit Gurke, Ei und Mayo

Die Basis ist klar: Kartoffeln in **Scheiben** (niemals würfeln, wir sind hier nicht beim Kindermenü), sorgfältig gekocht, abgekühlt und dann in ein Bad aus Mayonnaise gelegt. Aber damit hört es nicht auf. Gurken für den Biss, hartgekochte Eier für das Gewissen („Eiweiß ist gesund“), Salz, Pfeffer, Senf – und die entscheidende Zutat: Liebevoller Monotonie.

Das Resultat: ein Salat, der so cremig ist, dass er Löffel Spuren wie ein Strand im Watt hinterlässt. Norddeutsche verteidigen dieses Rezept wie einen Schatz, der Generationen überdauert hat.

Variationen mit Fleischwurst

Doch weil man im Norden gerne deftig isst, gibt es Varianten mit **Lyoner oder Fleischwurst**. Das macht aus der Beilage eine vollständige Mahlzeit, die locker gegen ein Schnitzel antreten kann. Praktisch, wenn man nach einem Beerdigungskaffee satt nach Hause rollen will.

Die mutige Version mit Mandarinen

Und dann gibt es die exotische Variante, die immer wieder für hitzige Debatten sorgt: **Mandarinen im Kartoffelsalat**.

Ja, richtig gelesen. Fruchttige Stückchen aus der Dose, mitten in der Mayomasse. Für die einen eine Erleuchtung, für die anderen ein kulinarischer Anschlag. Fakt ist: Sie tauchen auf norddeutschen Buffets auf wie der peinliche Onkel beim Geburtstag – man weiß, er kommt, man will nicht drüber reden, aber am Ende probiert man doch.

Erbsen, sautierte Zwiebeln und der Haltbarkeits-Mythos

Klassiker bleiben auch die **grünen Erbsen**, die für Farbe sorgen, sowie **sautierte Zwiebeln**. Letztere nicht etwa, weil man Angst vor schlechtem Atem hätte – sondern weil rohe Zwiebeln den Salat schneller verderben lassen als ein falsch geparkter Wagen in Hamburg abgeschleppt wird.

Fazit

Der norddeutsche Kartoffelsalat ist eine cremige Machtdemonstration. Er ist kein leichtes Beilagen-Gericht, sondern ein Statement: „Wir haben Mayonnaise, und wir schämen uns nicht.“ Er füllt Mägen, wärmt Herzen – und lässt den Süden verzweifelt den Kopf schütteln.

Rezept 1: Klassischer norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayo

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 5 Eier (hartgekocht)

- 200 g Gewürzgurken
- 250 g Erbsen (TK, kurz blanchiert)
- 300 g Lyoner oder Fleischwurst
- 300 g Mayonnaise (am besten selbstgemacht
Rezept weiter hinten im Buch oder „die gute“)
- 2 EL Senf (mittelscharf)
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel (sautiert für längere Haltbarkeit)
- Optional: Muskat, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in **Scheiben** schneiden.
 2. Eier pellen, klein schneiden. Gurken und Lyoner würfeln.
 3. Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne leicht anbraten (nicht braun werden lassen).
 4. Alles in eine große Schüssel geben.
 5. Mit Mayonnaise, Senf, Salz, Pfeffer (und optional Muskat/Paprika) verrühren.
 6. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, besser über Nacht.
-

Rezept 2: Norddeutscher Kartoffelsalat mit Mandarinen

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Eier (hartgekocht)
- 200 g Gewürzgurken
- 150 g Erbsen
- 250 g Mayonnaise
- 1 Dose Mandarinen (gut abgetropft)
- 200 g Lyoner
- 1 Zwiebel (sautiert)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln wie oben kochen und in Scheiben schneiden.
2. Eier, Lyoner, Gewürzgurken und Zwiebel vorbereiten.
3. Mandarinen vorsichtig unterheben – nicht matschen!
4. Mit Mayo, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. 1–2 Stunden durchziehen lassen.

Berlin – Der süß-saure Apfel-Salat

Berlin ist kulinarisch ein Sonderfall. Woanders diskutiert man ernsthaft über Mayo oder Brühe, in Berlin landet plötzlich **Apfel** im Kartoffelsalat. Warum? Weil Berlin halt so ist: immer ein bisschen anders, immer ein bisschen trotzig, und wenn der Rest des Landes „so geht das nicht“ sagt, dann sagt Berlin „Na und, dit is jetzt Tradition, wa?“

Der Berliner Kartoffelsalat ist eine Mischung aus Herzhaft und Süße, aus Kartoffeln, Brühe, Essig und Öl – und eben Apfelstückchen, die den Ganzen einen süß-sauren Kick geben. Für Berliner ist das selbstverständlich. Für alle anderen klingt es, als hätte jemand versehentlich den Obstsalat in die falsche Schüssel gekippt.

Apfel im Kartoffelsalat – genial oder Wahnsinn?

Die einen sagen: „Genial!“, weil die leichte Süße des Apfels das herzhafteste Dressing perfekt ergänzt. Die anderen sagen: „Wahnsinn!“, weil süß und herzhaft

in Deutschland traditionell nur beim Schweinebraten mit Knödel und Rotkohl zusammengehen.

Aber genau da liegt der Punkt: Berlin war noch nie dafür bekannt, sich an Regeln zu halten. Wenn man hier sagt, Apfel gehört in den Kartoffelsalat, dann gehört er da rein – Punkt.

Berlin, wie es isst

Typische Szene auf einem Berliner Familienfest:

Gast (aus Bayern): „Äh, warum sind da Äpfel im Kartoffelsalat?“

Berliner: „Na weil’s geil is, Alta.“

Gast: „Aber... das schmeckt doch wie Obstsalat...“

Berliner: „Genau. Und? Dit is Berlin, hier mischen wa alles.“

Berlin ist eben nicht subtil. Berlin ist direkt, rotzig und laut. Und der Kartoffelsalat ist da keine Ausnahme.

Fazit

Der Berliner Kartoffelsalat ist süß-sauer, ein bisschen chaotisch, aber irgendwie charmant. Er

polarisiert – wie die Stadt selbst. Wer ihn liebt, verteidigt ihn bis aufs Messer. Wer ihn hasst, nennt ihn „kulinarischen Anarchismus“. Aber eins ist klar: Er ist einzigartig.

Rezepte aus Berlin

Rezept 1: Berliner Kartoffelsalat mit Apfel

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel (säuerlich, z. B. Boskoop)
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 250 ml heiße Gemüsebrühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.

2. Apfel entkernen, in kleine Würfel schneiden, sofort unter die Kartoffeln mischen (damit er nicht braun wird).
 3. Zwiebel fein hacken, dazugeben.
 4. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Senf verrühren, über die Kartoffeln geben.
 5. Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken, lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Berliner Kartoffelsalat süß-sauer deluxe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 1 kleine Gewürzgurke + etwas Gurkenwasser
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 50 ml Apfelessig
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten wie gewohnt.
2. Apfel und Gurke in kleine Stücke schneiden, mit den Kartoffeln mischen.
3. Zwiebel fein hacken.
4. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Gurkenwasser und Zucker verrühren.
5. Über die Kartoffeln geben, ziehen lassen, abschmecken.

Schleswig-Holstein – Maritim mit Krabben

In Schleswig-Holstein isst man, was das Meer hergibt – und manchmal landet das sogar im Kartoffelsalat. Während im Süden Brühe fließt und im Rheinland Speck dominiert, mischen die Küstenbewohner gerne **Krabben** unter die Kartoffeln. Klingt edel, ist es aber nur dann, wenn man auch wirklich Nordseekrabben nimmt und nicht die grauen Garnelen aus dem Supermarkt-Tiefkühler.

Der schleswig-holsteinische Kartoffelsalat ist im Grunde ein klassischer norddeutscher Mayo-Salat – aber eben mit maritimem Einschlag. So wird aus der Beilage plötzlich etwas, das fast wie ein Luxusgericht klingt. „Fast“, wohlgerneht. Denn am Ende ist es trotzdem Kartoffelsalat – nur mit Schalentieren.

Maritim oder merkwürdig?

Für Einheimische ist der Krabben-Kartoffelsalat etwas Besonderes, fast schon ein Festtagsessen. Für

Außenstehende wirkt er dagegen oft befremdlich.
Typische Reaktion:

Gast (aus Bayern): „Da schwimmen ja Tiere drin!“

Norddeutscher: „Dat sind Krabben, Jung.“

Gast: „Aber... Kartoffelsalat?“

Norddeutscher: „Jo. Und nu?“

So nüchtern wie das Land zwischen den Meeren selbst.

Kartoffelsalat, der nach Meer schmeckt

Der maritime Kartoffelsalat lebt vom Kontrast: die Erdigkeit der Kartoffel, die Cremigkeit der Mayo – und dazu der salzige, leicht süßliche Geschmack der Krabben. Ein bisschen Zitrone dazu, und fertig ist ein Gericht, das nach Strandkorb, Nordseeluft und Möwengeschrei schmeckt.

Fazit

Der schleswig-holsteinische Kartoffelsalat ist eine nordische Spezialität mit Charakter. Er ist ungewöhnlich, maritim und vielleicht nicht jedermanns Sache – aber wer ihn einmal im richtigen Ambiente probiert (am besten mit Blick

auf's Meer), wird verstehen, warum er hier so geschätzt wird.

Rezepte aus Schleswig-Holstein

Rezept 1: Norddeutscher Kartoffelsalat mit Krabben

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 300 g Nordseekrabben (geschält)
- 200 g Mayonnaise
- 2 Eier (hartgekocht)
- 100 g Gewürzgurken
- 1 kleine Zwiebel (sautiert)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

2. Eier und Gurken klein schneiden, Zwiebel sautieren.
 3. Alles mit Mayo, Senf, Salz, Pfeffer verrühren.
 4. Krabben vorsichtig unterheben, mit Zitronensaft abschmecken.
 5. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Maritimer Kartoffelsalat mit Joghurt

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 250 g Krabben oder Garnelen
- 150 g Joghurt
- 100 g saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln wie gewohnt vorbereiten.
2. Joghurt, saure Sahne, Mayo, Senf und Zitronensaft verrühren.

3. Kartoffeln, Krabben und Dill untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt servieren.

Hamburg – Hanseatisch mit feinem Dreh

In Hamburg ist Kartoffelsalat nicht einfach Kartoffelsalat – er ist eine **Visitenkarte**. Schließlich ist die Hansestadt schon immer ein Tor zur Welt gewesen, und das darf man auch am Buffet schmecken. Während die Niedersachsen im Hinterland noch Mayo und Fleischwurst stapeln, serviert man in Hamburg gern die feinere, maritime Version.

Typisch hanseatisch: weniger Klotz, mehr Eleganz. Der Salat darf gern mit **Garnelen oder Lachs** aufgepeppt werden. Dazu kommt eine leichtere Mayonnaise oder eine Joghurt-Mischung, damit man das Gefühl hat, man sei gerade nicht im Keller einer Kleingartenkolonie, sondern an den Landungsbrücken bei einem Glas Weißwein.

Kartoffelsalat auf hanseatisch

Der Hamburger Kartoffelsalat wirkt durchdachter: Gurken, Zwiebeln, manchmal Apfel, dazu eine eher leichte Bindung. Der Clou ist aber oft der **Fisch-**

Einschlag: Räucherlachs-Streifen, Krabben oder kleine Garnelen. Und nein, das ist nicht „zu viel“ – in Hamburg gehört das so. Alles andere wäre provinziell.

Szene im hanseatischen Haushalt

Gast (aus Braunschweig): „Warum ist da Fisch im Kartoffelsalat?“

Hamburger: „Weil wir ihn haben. Und weil wir können.“

Gast: „Aber Fisch gehört doch auf's Brötchen...“

Hamburger: „Dat mag bei euch so sein, bei uns schwimmt er überall.“

So einfach. So hanseatisch.

Fazit

Der Hamburger Kartoffelsalat ist der feine Cousin der norddeutschen Mayo-Version. Er ist leichter, eleganter, gern mit maritimem Touch. Perfekt für Buffets, bei denen man sich mit der Schüssel nicht schämen möchte – selbst dann nicht, wenn Gäste aus Übersee dabei sind.

Rezepte aus Hamburg

Rezept 1: Hamburger Kartoffelsalat mit Garnelen

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g kleine Garnelen (gekocht oder gebraten)
- 150 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel (sautiert)
- 200 g Mayonnaise (oder 100 g Mayo + 100 g Joghurt)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Gurken klein schneiden, Zwiebel sautieren.
3. Mayo, Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren.
4. Kartoffeln, Garnelen und Dressing vorsichtig mischen.

5. Kalt servieren – am besten mit einem Glas Weißwein.
-

Rezept 2: Hamburger Kartoffelsalat mit Lachs

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 150 g Räucherlachs (in Streifen)
- 100 g Gurken
- 1 Zwiebel
- 150 g saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten, in Scheiben schneiden.
2. Lachs in Streifen schneiden, Gurken und Zwiebel klein würfeln.
3. Saure Sahne, Mayo, Senf, Salz, Pfeffer, Dill verrühren.
4. Mit Kartoffeln und Lachs mischen, kalt servieren.

Niedersachsen – Zwischen Braunschweig und Nordsee

Niedersachsen ist groß, flach und kulinarisch eine Art Durchgangszone. Hier prallen verschiedene Kartoffelsalat-Kulturen aufeinander:

- Im Süden (Braunschweig, Harz) eher deftig, gern mit Wurst.
- Im Norden (Ostfriesland, Küste) einfacher, mayo-basiert, und manchmal mit Fisch.
- Dazwischen? Ein Kartoffelsalat, der alles kann, aber selten jemandem extrem auffällt.

Das bedeutet nicht, dass er langweilig ist – nur, dass er **variabel** ist. Niedersachsen macht den Kartoffelsalat pragmatisch: mal wie im Süden, mal wie im Norden, je nach Region und Familienrezept.

Kartoffelsalat nach Landstrich

- **Süd-Niedersachsen (Braunschweig, Harz):** rustikal, oft mit Fleischwurst oder Schinken.

- **Nordseeküste:** einfach, Mayo-basiert, manchmal mit Krabben oder Hering.
 - **Ostfriesland:** dazu gibt's selbstverständlich Tee. Ja, auch zum Kartoffelsalat. Wer etwas anderes vorschlägt, wird schräg angeschaut.
-

Szene bei einer Familienfeier in Niedersachsen

Gast (aus Bayern): „Also, ist das hier jetzt ein Brühe- oder ein Mayo-Salat?“

Niedersachse: „Kommt drauf an, wo du bist.“

Gast: „Wie – ihr habt keinen Standard?“

Niedersachse: „Unser Standard ist: Jeder macht's, wie er will.“

Das ist Niedersachsen in einer Nussschale: nicht festgelegt, dafür flexibel.

Fazit

Der niedersächsische Kartoffelsalat ist ein Chamäleon. Mal deftig, mal schlicht, mal maritim. Er ist weniger identitätsstiftend als in Schwaben oder Bayern – aber er macht satt, schmeckt, und passt einfach immer. Und das ist ja auch schon was.

Rezepte aus Niedersachsen

Rezept 1: Niedersächsischer Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Fleischwurst
- 2 Eier
- 200 g Mayonnaise
- 1 Zwiebel
- 3 Gewürzgurken
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
 2. Fleischwurst, Eier, Gurken klein schneiden, Zwiebel hacken.
 3. Mit Mayo, Salz, Pfeffer mischen.
 4. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Nordsee-Kartoffelsalat mit Hering

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Matjesfilet oder Hering
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 150 g saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten.
2. Hering, Apfel, Zwiebel klein schneiden.
3. Saure Sahne, Mayo, Dill verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Mit den Kartoffeln mischen, ziehen lassen.

Mecklenburg- Vorpommern – Schlicht, sättigend, manchmal mit Fisch

In Mecklenburg-Vorpommern ist Kartoffelsalat keine kulinarische Religion, sondern schlicht: **Alltagskost**. Während Schwaben Gedichte über Schlotzigkeit schreiben und die Pfälzer ihren Riesling reinschütten, machen die Mecklenburger einfach einen Salat, der satt macht – Punkt.

Das bedeutet: Kartoffeln, Mayo, Gurken, Zwiebeln. Kein großes Tamtam, kein Feinschmeckergehabe. Manchmal wird er mit Fisch kombiniert – Hering, Matjes oder Räucherfisch. Nicht als Gag, sondern weil's halt passt: Kartoffel vom Acker, Fisch aus der Ostsee, fertig ist das Mahl.

Einfache Küche, große Schüsseln

Wer in Mecklenburg-Vorpommern zu Besuch ist, wird selten einen kleinen Teller Kartoffelsalat serviert bekommen. Hier gilt: **viel hilft viel**. Ganze

Schüsseln davon stehen auf dem Tisch, flankiert von Würstchen oder Frikadellen. Und wenn man dann nach einem dritten Nachschlag abwinkt, heißt es nur: „Nu stell di nich an.“

Szene beim Dorffest an der Ostsee

Gast (aus Berlin): „Ist da wirklich Hering im Kartoffelsalat?“

Mecklenburger: „Jo.“

Gast: „Aber... warum?“

Mecklenburger: „Weil wir ihn ham.“

Gast: „Und wenn man keinen Fisch mag?“

Mecklenburger: „Denn lass ihn halt liegen.“

Pragmatischer geht's kaum.

Fazit

Der mecklenburgische Kartoffelsalat ist schlicht, ehrlich und sättigend. Manchmal mit Fisch, manchmal ohne, aber immer so, dass er nach Dorf, Meer und einer großen Portion Bodenständigkeit schmeckt.

Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern

Rezept 1: Klassischer Mecklenburger Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Mayonnaise
- 3 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel (sautiert)
- 2 Eier (hartgekocht)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Gurken und Eier würfeln, Zwiebel sautieren.
 3. Mit Kartoffeln, Mayo, Salz und Pfeffer vermengen.
 4. Kalt servieren – perfekt zu Würstchen oder Frikadellen.
-

Rezept 2: Mecklenburger Kartoffelsalat mit Hering

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Matjesfilet oder Hering (in Stücke)
- 2 Äpfel (säuerlich)
- 1 Zwiebel
- 200 g saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten, in Scheiben schneiden.
2. Hering, Apfel und Zwiebel klein schneiden.
3. Saure Sahne und Mayo verrühren, mit Salz, Pfeffer, Dill abschmecken.
4. Mit den Kartoffeln vermengen, ziehen lassen.

Braunschweig – Die deftige Fleisch-Version

Braunschweig ist keine Stadt für halbe Sachen. Und beim Kartoffelsalat schon gar nicht. Während andere Regionen sich in Detailfragen verlieren – Mayo oder Brühe, Apfel ja oder nein – haben die Braunschweiger eine ganz einfache Antwort: „**Wo Fleisch fehlt, ist kein Salat.**“

Der Braunschweiger Kartoffelsalat ist weniger Beilage, mehr Hauptgang. Er ist sattmachend, fettig und deftig – eine Art rustikale Kampfansage an alle, die Kartoffelsalat als „leichte Mahlzeit“ betrachten. Wer ihn probiert, weiß sofort: Hier hat jemand den Kühlschrank aufgeräumt und alles, was halbwegs essbar war, in eine Schüssel gekippt. Mit Erfolg.

Wurst, Schinken und andere Reste

Im Braunschweiger Kartoffelsalat findet man typischerweise **Fleischwurst, Schinken, Speck** oder gleich alles zusammen. Manche werfen auch die Reste vom Sonntagsbraten hinein. Der Gedanke dahinter: „Warum nicht?“ Schließlich ist

Kartoffelsalat hier kein Nebendarsteller, sondern Star der Mahlzeit.

Braunschweiger Direktheit in der Küche

So wie die Leute in Braunschweig bekannt dafür sind, kein Blatt vor den Mund zu nehmen, ist auch der Kartoffelsalat: direkt, kräftig, ungeschönt. Er will nicht elegant sein wie der Badener, nicht schlotzig wie der Schwabe und schon gar nicht exotisch wie die Berliner Apfel-Variante. Er will satt machen. Punkt.

Anekdote vom Braunschweiger Buffet

Typische Szene bei einem Dorffest in der Region:

Gast (leicht enttäuscht): „Oh, ich dachte, es gibt auch einen normalen Kartoffelsalat...“

Braunschweiger Wirt: „Dit is der normale!“

Gast: „Aber... mit so viel Wurst?“

Wirt: „Na logo. Ohne wär doch nur halba Kram.“

Fazit

Der Braunschweiger Kartoffelsalat ist nichts für Kalorienzähler. Er ist ehrlich, rustikal und herzhaft – der Kartoffelsalat für Leute, die nach dem Essen nicht mehr großartig laufen, sondern rollen wollen.

Rezepte aus Braunschweig

Rezept 1: Braunschweiger Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 300 g Fleischwurst
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel (sautiert)
- 200 g Gewürzgurken
- 250 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
 2. Fleischwurst in Würfel oder Scheiben schneiden, Schinkenwürfel anbraten.
 3. Zwiebel sautieren, Gurken klein schneiden.
 4. Alles mit Kartoffeln und Mayo-Senf-Dressing vermischen.
 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt servieren.
-

Rezept 2: Braunschweiger Resteverwertung deluxe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- Reste vom Sonntagsbraten (z. B. Schweinebraten, Kassler, Schinken)
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 2 EL Essig
- 3 EL Öl
- 200 g Mayo

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten wie gewohnt.
2. Fleischreste klein schneiden, Zwiebel andünsten.
3. Alles mit Kartoffeln in eine Schüssel geben.
4. Dressing aus Brühe, Essig, Öl und Mayo anrühren.
5. Drübergießen, vorsichtig mischen, ziehen lassen.

Böhmische Einflüsse – Kartoffelsalat mit Kümmel und Sauerkraut

Die Oberlausitz ist eine Region, in der deutsche, böhmische und schlesische Traditionen ineinanderfließen. Das zeigt sich auch im Kartoffelsalat: **mehr Kümmel, mehr Deftigkeit, manchmal sogar Sauerkraut.** Während man in Berlin Obst hineinwirft und im Schwabenland über Brühe philosophiert, machen die Lausitzer einen Salat, der aussieht, als wäre er direkt aus einer böhmischen Wirtshausküche entlaufen.

Kartoffelsalat mit Charakter

Typische Zutaten: Kartoffeln, Brühe, Essig, Öl, Kümmel – so weit, so fränkisch. Aber dann kommt der Unterschied: Speck, Sauerkraut oder beides. Ja, Sauerkraut. Klingt auf den ersten Blick wie eine kulinarische Provokation, aber es passt erstaunlich gut. Der Salat wird dadurch noch herzhafter und

bekommt eine leichte Säure, die perfekt zum deftigen Speck passt.

Szene in der Lausitz

Gast (aus Hamburg): „Ist das da... Sauerkraut im Kartoffelsalat?“

Lausitzer: „Na freilich.“

Gast: „Aber das ist doch ein ganz anderes Gericht!“

Lausitzer: „Nee. Bei uns isser so. Wenn's dir nich schmeckt, iss halt Wurst.“

Fazit

Der Lausitzer Kartoffelsalat ist eine bodenständige Mischung aus Kartoffeln, Speck und Kraut. Er ist nicht elegant, nicht fein, sondern **rustikal, herzhaft und einzigartig**. Wer ihn probiert, merkt sofort: Hier haben Böhmen und Sachsen gemeinsam am Löffel gerührt.

Rezepte aus der Oberlausitz

Rezept 1: Lausitzer Kartoffelsalat mit Kümmel und Speck

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
 2. Speckwürfel anbraten, Zwiebel mitdünsten.
 3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl und Kümmel verrühren.
 4. Über die Kartoffeln geben, mit Speck und Zwiebeln mischen.
 5. Ziehen lassen, lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Lausitzer Kartoffelsalat mit Sauerkraut

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Sauerkraut (gut abgetropft)
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
2. Speck und Zwiebel anbraten, Sauerkraut dazugeben und kurz erwärmen.
3. Mit Brühe, Essig, Öl mischen, über die Kartoffeln geben.
4. Alles vorsichtig vermengen, ziehen lassen.

Sachsen – Rustikal mit süßlicher Note

In Sachsen wird der Kartoffelsalat nicht neu erfunden – aber er bekommt eine ganz eigene Handschrift. Während sich Schwaben um Schlotzigkeit prügeln und die Berliner ihren Apfel als Provokation sehen, packen die Sachsen einfach **Zucker** dazu. Ja, richtig gelesen: Zucker.

Das sorgt für eine süß-saure Mischung, die Außenstehende erstmal irritiert, die aber erstaunlich gut funktioniert. Denn in Sachsen liebt man diese Balance zwischen deftig und süß – Denn in Sachsen liebt man diese Balance zwischen deftig und süß – egal ob beim Rotkraut, bei Klößen oder eben beim Kartoffelsalat.

Kartoffelsalat wie bei Müttern

Typischer sächsischer Kartoffelsalat besteht aus Kartoffeln, Brühe, Essig, Öl, Zwiebeln und Gurken – und dazu kommt eben die süßliche Note. Manche Familien schwören auf eine Prise Zucker, andere auf einen Apfel, wieder andere auf beides. Und

wenn es ganz festlich wird, dürfen auch mal Würstchen oder Fleischreste mit hinein.

Szene auf einem sächsischen Dorffest

Gast (aus dem Westen): „Der Salat schmeckt so... süßlich. Ist da Zucker drin?“

Sächsin (beleidigt): „Nu was denn sonst? Soll's nach nix schmecken?“

Gast: „Aber Kartoffelsalat ist doch herzhaft...“

Sächsin: „Bei uns isser beides. Punkt.“

Fazit

Der sächsische Kartoffelsalat ist herzhaft, süß-sauer und eigenwillig – so wie die Region selbst. Er polarisiert, aber er bleibt im Gedächtnis. Und wer sich darauf einlässt, entdeckt eine Variante, die erstaunlich gut zu Würstchen, Braten oder einfach nur einem kühlen Bier passt.

Rezepte aus Sachsen

Rezept 1: Klassischer sächsischer Kartoffelsalat süß-sauer

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 3 Gewürzgurken
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Zwiebel hacken, Gurken würfeln.
 3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.
 4. Alles über die Kartoffeln geben, mischen, ziehen lassen.
-

Rezept 2: Sächsischer Kartoffelsalat mit Apfel

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 Äpfel (säuerlich)
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten, in Scheiben schneiden.
2. Apfel entkernen, in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebel fein hacken.
4. Alles mit Brühe, Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer mischen.
5. Ziehen lassen, lauwarm servieren.

Sachsen-Anhalt – Bodenständig mit Speck und Wurst

In Sachsen-Anhalt wird nicht lange gefackelt. Der Kartoffelsalat ist hier so, wie die Leute: **direkt, deftig, ohne Umwege**. Wenn irgendwo Fleisch reinpasst, dann bitte auch in den Salat. Während man in Berlin Obst hineinwirft und die Schwaben über Brühe philosophieren, sagt der Sachsen-Anhalter schlicht: „Mach Speck dran, dann passt’s.“

Kartoffelsalat für Feste und Alltag

Typischerweise gibt’s hier zwei Hauptvarianten:

- die **Mayo-Variante**, reichhaltig und cremig, oft mit Fleischwurst, Gurken und Ei,
- und die **Brühe-Variante**, leicht süß-sauer abgeschmeckt, aber fast immer mit Speck.

Was beide eint: Sie sind sattmachend, unkompliziert und so portioniert, dass man locker eine halbe Armee oder mindestens eine Großfamilie durchfüttern kann.

Szene in der Dorfküche

Gast (aus dem Westen): „Oh, der Salat ist aber deftig. Ist da wirklich Wurst drin?“

Sachsen-Anhalter: „Jo.“

Gast: „Aber Kartoffelsalat ist doch eigentlich Beilage...“

Sachsen-Anhalter: „Nu, bei uns isser Mahlzeit.“

Fazit

Der Kartoffelsalat in Sachsen-Anhalt ist ein echtes Sattmacher-Gericht. Mit Speck, Wurst und Mayo macht er aus einer Beilage eine Mahlzeit. Er ist rustikal, ehrlich und definitiv nichts für Kalorienzähler – aber genau das macht ihn so sympathisch.

Rezepte aus Sachsen-Anhalt

Rezept 1: Sachsen-Anhalter Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 250 g Fleischwurst
- 3 Eier (hartgekocht)
- 150 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel (sautiert)
- 250 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Fleischwurst, Eier, Gurken klein schneiden, Zwiebel sautieren.
 3. Alles mit Mayo, Senf, Salz, Pfeffer mischen.
 4. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Sachsen-Anhalter Kartoffelsalat mit Speck und Brühe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Speckwürfel in der Pfanne knusprig braten, Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen.
4. Alles über die Kartoffeln geben, vorsichtig unterheben.
5. Lauwarm servieren.

Thüringen – Die bodenständigen Spielarten

In Thüringen wird der Kartoffelsalat genauso behandelt wie die Bratwurst: **bodenständig, ehrlich, ohne viel Firlefanz**. Und wenn doch mal was Ungewöhnliches hineinkommt, dann sind es Zutaten, die Oma schon im Garten hatte – Äpfel, Gurken oder Eier. Kein Schicki-Micki, kein Trüffelöl, kein Schnickschnack.

Während die Berliner mit ihren Äpfeln provozieren und die Schwaben in Brühe baden, servieren die Thüringer eine Mischung, die gleichzeitig herzhaft und leicht süß-sauer ist. Manchmal mit Mayo, manchmal mit Brühe, aber immer so, dass es zu Wurst passt. Denn seien wir ehrlich: Thüringer ohne Wurst? Das gibt's nicht.

Thüringer Pragmatismus in der Küche

Thüringer Kartoffelsalat schmeckt nach Familienfeier auf dem Dorf, nach Festzelt und nach „erst die Bratwurst, dann der Rest“. Er ist meistens

etwas kräftiger gewürzt, manchmal mit Senf, manchmal mit Zucker – aber nie überkandidelt.

Stell dir vor: eine große Schüssel, mitten auf dem Tisch, daneben die unvermeidliche Schüssel mit Bockwürsten. Jeder greift zu, keiner diskutiert lange. Während sich Bayern und Schwaben in Grundsatzfragen über Schlotzigkeit streiten, sagt der Thüringer schlicht: „Hauptsache, es schmeckt und macht satt.“

Apfel oder nicht Apfel?

In manchen Regionen Thüringens gehört tatsächlich Apfel mit hinein – eine dezente, fruchtige Note, die eher an Berlin erinnert. Andere halten das für Blasphemie. Der Streit wird allerdings nicht mit Kochlöffeln, sondern eher mit einem lakonischen „Mach, wie de wüllst“ ausgetragen.

Und genau das ist typisch: Der Thüringer ist beim Kartoffelsalat **pragmatisch**. Wer ihn mit Mayo mag, macht ihn mit Mayo. Wer Brühe bevorzugt, nimmt Brühe. Am Ende zählt nur, dass genug auf dem Tisch steht.

Fazit

Der Thüringer Kartoffelsalat ist wie die Menschen selbst: direkt, bodenständig, ein bisschen störrisch – aber verlässlich. Keine großen Experimente, keine Spielereien. Dafür sattmachend, ehrlich und perfekt als Begleitung zur legendären Thüringer Rostbratwurst.

Rezepte aus Thüringen

Rezept 1: Klassischer Thüringer Kartoffelsalat mit Mayo

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Eier (hartgekocht)
- 200 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel (sautiert)
- 200 g Erbsen (optional)
- 300 g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

- Optional: Apfelwürfel

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Eier, Gurken, Erbsen und ggf. Apfel klein schneiden.
 3. Zwiebel sautieren, dazugeben.
 4. Mit Mayo, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
 5. 1–2 Stunden ziehen lassen.
-

Rezept 2: Thüringer Kartoffelsalat süß-sauer mit Brühe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Apfel (säuerlich)
- 1 Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
 2. Apfel und Zwiebel klein würfeln.
 3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen.
 4. Über die Kartoffeln geben, mischen, ziehen lassen.
-

Omas Braunschweiger Original

Manchmal ist weniger einfach mehr – und genau das zeigt die traditionelle Variante, wie sie in vielen Familien rund um Braunschweig seit Generationen gemacht wird. Ohne Brühe, ohne Mayo, ohne Firlefanz.

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln (in Scheiben, alles andere ist Frevel)
- **8–10 EL Essig** (je nach Säuregrad, am besten ein milder Weißweinessig)
- **5–6 EL Öl** (neutral, z. B. Raps oder Sonnenblume)
- Salz: reichlich

- Pfeffer: noch reichlicher
- 1 große Zwiebel: fein gehackt

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein hacken, unterheben.
3. Mit Essig, Öl, Salz und vor allem ordentlich Pfeffer anmachen.
4. Kurz durchziehen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Das ist der Kartoffelsalat in seiner reinsten Form: **ehrlich, scharf gewürzt, schnörkellos** – genau wie die Menschen in der Region.

Bayern – Der deftige Brühe-Salat mit Speck und Maß

In Bayern nimmt man vieles ernst: Bier, Lederhosen, Weißwürste und die Tatsache, dass man eigentlich gar nicht „Süddeutschland“ ist, sondern ein eigener Kontinent mit Alpen. Und natürlich: den Kartoffelsalat.

Für einen echten Bayern gehört da keine Mayonnaise rein – höchstens als Beleidigung. Hier wird die Knolle in heißer Brühe ertränkt, mit Essig, Öl und Senf verfeinert und dann so lange ziehen gelassen, bis sie den Geschmack förmlich eingesogen hat. Das Ergebnis: deftig, kräftig, sättigend – und in jeder Hinsicht **bayerisch**.

Kartoffelsalat, der zur Maß passt

Der bayerische Kartoffelsalat ist nicht filigran, er ist robust. Er muss schließlich mit Bier mithalten können. Da kommen gerne **Speckwürfel** hinein, manchmal auch eine ordentliche Portion Zwiebeln, und fertig ist ein Salat, der den Magen füllt, als

hätte man gleich zwei Portionen gegessen.

Dazu eine Maß Helles – und das Leben ist in Ordnung.

Gurkenwasser und andere Geheimwaffen

Bayern wäre nicht Bayern, wenn es nicht mindestens ein paar Tricks gäbe. Ein Klassiker: **ein Schuss Gurkenwasser** im Dressing, für die frische, leicht säuerliche Note. Andere schwören auf Kümmel, damit der Salat bekömmlicher wird – ob das stimmt oder nur Oma-Erzählungen sind, bleibt offen. Sicher ist nur: Kümmel polarisiert ungefähr so stark wie die Frage „Seid ihr Bayern oder Franken?“

Anekdote aus dem Bierzelt

Stell dir eine typische Szene auf dem Oktoberfest vor:

Tourist (aus dem Norden): „Haben Sie auch Kartoffelsalat mit Mayo?“

Bedienung (mit verschränkten Armen): „Mayo? Do samma net im Kindergarten.“

Tourist: „Aber...“

Bedienung: „Nochmal: Do samma net im Kindergarten.“

Und dann steht der Tourist da mit einer Schüssel Brühe-Salat, während er sich fragt, ob er gerade beleidigt oder bekehrt wurde.

Fazit

Der bayerische Kartoffelsalat ist bodenständig, kräftig und passt perfekt zu allem, was im Biergarten serviert wird. Er ist keine feine Beilage, er ist ein Statement: „Mir san mia, und die Mayo bleibt draußen.“

Rezepte aus Bayern

Rezept 1: Klassischer bayerischer Kartoffelsalat mit Speck

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 150 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 250 ml heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe

- 4 EL Essig
- 3 EL Öl (Sonnenblume oder Raps)
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in **Scheiben** schneiden.
 2. Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen, die Zwiebeln darin glasig braten.
 3. Brühe erhitzen, Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren.
 4. Alles über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen.
 5. Mit Schnittlauch bestreuen und lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurkenwasser

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln

- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 50 ml Gurkenwasser
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Optional: Kümmel

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein hacken und dazugeben.
3. Brühe erhitzen, Gurkenwasser, Essig, Öl und Senf einrühren.
4. Über die Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer (und Kümmel) abschmecken.
5. 1 Stunde ziehen lassen, bis der Salat „schlotzig“ ist.

Franken – Kartoffelsalat mit Kümmel und Charakter

Franken und Kartoffelsalat – das ist eine Geschichte von Bodenständigkeit, leichter Dickköpfigkeit und einer geheimen Leidenschaft für **Kümmel**. Während der Rest Deutschlands diese kleine braune Samen eher misstrauisch beäugt („Das schmeckt doch wie Medizin!“), kippt der Franke sie fröhlich in den Kartoffelsalat.

Das Ergebnis: ein Salat, der kräftig, würzig und unverkennbar ist. Manche finden's genial, andere hassen es. Aber genau das passt zu Franken – hier macht man's eben so, wie man's immer gemacht hat. Ende der Diskussion.

Der fränkische Kartoffelsalat – schlicht, aber würzig

Im Kern ähnelt er dem schwäbischen oder badischen Kartoffelsalat: Brühe, Essig, Öl, Senf. Aber dann kommt der **Kümmel** ins Spiel – und der verändert alles. Manche geben die Körner

direkt hinein, andere kochen sie vorher in der Brühe mit, damit der Geschmack feiner wird.

Das Resultat ist ein Salat, der nicht nur herzhaft, sondern auch ziemlich „kantig“ wirkt. Eben typisch fränkisch.

Typische Szene auf einer fränkischen Feier

Gast (aus dem Norden): „Oh, der schmeckt aber ungewöhnlich... ist da Kümmel drin?“

Franke (stolz): „Ja freilich! Gehört halt nei.“

Gast: „Ich glaub, ich mag kein Kümmel...“

Franke: „Dann bisch halt koa Franke. Prost.“

Fazit

Der fränkische Kartoffelsalat ist nichts für Feiglinge. Er ist kräftig, würzig, manchmal gewöhnungsbedürftig – aber für Franken ein Stück Heimat. Wer ihn einmal schätzen gelernt hat, will keinen anderen mehr. Das sagen zumindest die Franken, ich bin mir da als Nordlicht nicht so sicher.

Rezepte aus Franken

Rezept 1: Klassischer fränkischer Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 250 ml heiße Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- 1 TL Kümmel (ganz oder gemahlen)
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein hacken, dazugeben.
3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Senf und Kümmel verrühren.
4. Über die Kartoffeln geben, vorsichtig mischen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Rezept 2: Fränkischer Kartoffelsalat mit Kümmel-Brühe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 1 TL Kümmel (in der Brühe mitgekocht)
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Kümmel in der Brühe mitkochen, dann abseihen (für ein milderes Aroma).
3. Brühe mit Essig und Öl verrühren, über die Kartoffeln geben.
4. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, ziehen lassen.

Allgäu – Mit Käse, bitte!

Das Allgäu ist berühmt für drei Dinge: Berge, Kühe und Käse. Und weil die Leute dort klug sind, kombinieren sie Letzteren einfach mit allem – auch mit Kartoffelsalat. Während sich anderswo noch darüber gestritten wird, ob Brühe oder Mayo die bessere Basis ist, haut der Allgäuer einfach eine ordentliche Portion **Bergkäse** obendrauf. Problem gelöst.

Der Salat wird dadurch kräftiger, herzhafter und bekommt einen Charakter, den man so nirgends sonst in Deutschland findet. Man könnte sagen: ein Kartoffelsalat mit Alpencharme und einer Prise Käsewahnsinn.

Kartoffelsalat auf Allgäuer Art

Die Basis ist klassisch süddeutsch: Brühe, Essig, Öl, Zwiebeln. Dann aber kommt der Allgäuer Twist: geriebener Bergkäse oder Emmentaler. Manchmal wird der Salat sogar noch warm serviert, damit der Käse leicht anschmilzt und das Ganze zu einer Art deftigem Käse-Kartoffel-Traum verschmilzt.

Szene in einer Allgäuer Wirtschaft

Gast (aus Norddeutschland): „Ist das... Käse im Kartoffelsalat?“

Allgäuer: „Jo, was sonst?“

Gast: „Aber... Käse gehört doch aufs Brot...“

Allgäuer: „Bei uns g’hört er überall hi.“

Und damit ist die Sache geklärt.

Fazit

Der Allgäuer Kartoffelsalat ist deftig, käsig und einzigartig. Er schmeckt nach Alm, nach Käsekeller und nach einer Küche, die niemals auf die Idee käme, auf Käse zu verzichten. Ein Muss für jeden, der Kartoffelsalat mal anders erleben will.

Rezepte aus dem Allgäu

Rezept 1: Allgäuer Kartoffelsalat mit Bergkäse

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Bergkäse (gerieben)

- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
 2. Zwiebel fein hacken.
 3. Brühe mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer verrühren.
 4. Über die Kartoffeln geben, Bergkäse einstreuen.
 5. Mit Schnittlauch bestreuen, lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Warmer Allgäuer Kartoffelsalat mit Emmentaler

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 150 g Emmentaler (in Würfeln)
- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe

- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln warm in Scheiben schneiden.
2. Speck anbraten, Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Brühe, Essig, Öl zugeben, über die Kartoffeln gießen.
4. Emmentaler unterheben, damit er leicht anschmilzt.
5. Sofort servieren – solange es noch dampft.

Schwaben – Schlotzigkeit als Religion

Wenn der Bayer seinen Kartoffelsalat als „deftig“ verteidigt, dann antwortet der Schwabe mit einem Wort, das im Rest Deutschlands eher nach „Kaugummi“ klingt: **schlotzig**. Für Schwaben ist das kein Schimpfwort, sondern die höchste Form der kulinarischen Vollendung.

Ein schwäbischer Kartoffelsalat ist niemals trocken, niemals bröckelig, niemals „nur Beilage“. Er ist durchtränkt, saugt sich mit Brühe und Dressing voll wie ein Schwamm – und erreicht dabei eine Konsistenz, die man entweder liebt oder hasst. Für Schwaben ist das nicht Geschmackssache. Für Schwaben ist das **Naturgesetz**.

Die schwäbische Salat-Philosophie

Im Schwabenland hat jeder Haushalt sein eigenes Rezept, aber eines gilt immer: Brühe muss heiß sein, sonst zieht die Kartoffel nicht richtig durch. Und das Ergebnis muss so „laufen“, dass es gerade noch als Salat und nicht als Suppe durchgeht.

Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer – das ist die Basis. Dazu feinste Zwiebeln, und dann kommt das Warten: Der Salat muss **ziehen**, und zwar lange. Ungeduld wird hier nicht belohnt. „Guata Kartoffelsalat braucht Zeit“, sagt jede schwäbische Oma, „und wer net warte ka, der soll halt Nudla esse.“

Kartoffelsalat als Glaubenskrieg

Dass Schwaben ihren Kartoffelsalat für den einzig wahren halten, ist keine Übertreibung. In Gesprächen klingt das dann so:

Norddeutscher: „Bei uns kommt Mayo rein, das gibt Cremigkeit!“

Schwabe: „Mayo? Des isch koa Salat, des isch a Schand!“

Bayer: „Bei uns is mit Speck!“

Schwabe: „Speck? Des isch doch bloß, weil’s koan Geschmack hinkriegt!“

So oder so ähnlich laufen unzählige Feiern ab – der Kartoffelsalat ist hier nicht Beilage, er ist Zündstoff.

Schlotzigkeit als Maßstab für Beziehungen

Es gibt Schwaben, die behaupten ernsthaft: „Am Kartoffelsalat siehst du, ob a Frau heiratst oder net.“ Mit anderen Worten: Wer es nicht schafft, einen ordentlichen, schlotzigen Kartoffelsalat zu machen, ist keine gute Partie.

Ob das überzogen ist? Sicher. Aber im Schwabenland gilt: **Liebe geht durch den Magen, aber ohne Brühe läuft nix.**

Schlotzigkeit: Schwaben vs. Bayern

Jetzt könnte man meinen: „Moment mal – die Bayern sagen doch auch *schlotzig!*“ Ja, stimmt. Aber was in Bayern „schlotzig“ heißt, ist in Schwaben maximal der Einstiegskurs.

- **Bayerisch schlotzig** bedeutet: Die Kartoffeln haben Brühe aufgesogen, glänzen schön, sind saftig und aromatisch, aber behalten Struktur. Ein Salat, der noch neben Schweinshaxe oder Braten bestehen kann, ohne wegzufließen.
- **Schwäbisch schlotzig** hingegen ist eine andere Liga. Hier reicht es nicht, dass die Kartoffeln „durchgezogen“ sind. Sie müssen sich regelrecht auflösen, sich innig mit der Brühe

verbinden, bis sie eine Konsistenz erreichen, die irgendwo zwischen „Salat“ und „warmem Brei mit Struktur“ liegt.

Oder, um es bissig auszudrücken:

- **Bayern** machen Kartoffelsalat, der sich ordentlich benimmt – brav, deftig, standfest.
- **Schwaben** machen Kartoffelsalat, der sich hemmungslos in die Brühe wirft und jede Zurückhaltung verliert.

Und genau deshalb ist es für Schwaben eine Religion: Für sie ist der Kartoffelsalat erst dann vollkommen, wenn er sich so flüssig anfühlt, dass er fast schon vom Löffel tropft – aber eben nicht zu Suppe wird. Ein schmaler Grat, aber wehe, man rutscht daneben.

Fazit

Der schwäbische Kartoffelsalat ist kein Gericht, er ist eine Lebenseinstellung. Er ist puristisch, schlotzig, kompromisslos – und wer ihn kritisiert, muss damit rechnen, dass eine schwäbische Oma ihn mit dem Kochlöffel aus der Küche jagt.

Rezepte aus Schwaben

Rezept 1: Klassischer schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 250 ml heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 4 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen und in **dünne Scheiben** schneiden.
 2. Zwiebel fein hacken, über die Kartoffeln geben.
 3. Heiße Brühe mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
 4. Über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen.
 5. Mindestens 1–2 Stunden ziehen lassen – das Geheimnis ist die **Schlotzigkeit**.
-

Rezept 2: Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenwasser

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 50 ml Gurkenwasser
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein hacken.
3. Brühe erhitzen, mit Gurkenwasser, Essig und Öl mischen.
4. Über die Kartoffeln geben, würzen, ziehen lassen.
5. Lauwarm servieren – wie's sich gehört.

Saarland – Lyoner, Lyoner und nochmal Lyoner

Im Saarland ist Kartoffelsalat mehr als eine Beilage – er ist quasi ein Vehikel, um möglichst viel Lyoner (für Außenstehende: Fleischwurst) unter die Leute zu bringen. Während man in Schwaben Brühe zelebriert und in Berlin Äpfel reinwürfelt, sagen die Saarländer: „Mach Lyoner nei, dann isses gudd.“

Der saarländische Kartoffelsalat ist also nicht nur deftig, sondern auch sehr frankophil angehaucht. Das merkt man an zwei Dingen:

1. Er wird oft mit einem leichten Essig-Öl-Dressing zubereitet (statt Mayo-Bomben).
2. Und ja – Lyoner ist Pflicht. Wer die weglässt, darf den Salat gar nicht erst „saarländisch“ nennen.

Kartoffelsalat à la Saarbrücken

Der Saarländer liebt seinen Kartoffelsalat herzlich, aber nicht schwer. Darum kommt das Dressing gerne mit Brühe, Essig, Öl, Senf und Zwiebeln daher. Und mitten hinein wandern großzügige

Lyoner-Streifen. Das Ganze wirkt leichter als die Mayo-Versionen des Nordens, ist aber trotzdem eine komplette Mahlzeit.

Szene auf einer saarländischen Feier

Gast (aus Baden): „Oh, da ist ja Lyoner im Kartoffelsalat...“

Saarländer: „Jo, unn?“

Gast: „Aber... muss das sein?“

Saarländer: „Mir im Saarland moin: Lyoner geht immer. Sogar zum Frühstück.“

Und damit ist alles gesagt.

Fazit

Der saarländische Kartoffelsalat ist deftig, französisch beeinflusst und absolut abhängig von Lyoner. Er schmeckt nach Grenzregion, nach Herzhaftigkeit und nach einer Küche, die keine halben Sachen macht.

Rezepte aus dem Saarland

Rezept 1: Saarländischer Kartoffelsalat mit Lyoner

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 250 g Lyoner (in Streifen)
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Lyoner in Streifen schneiden, Zwiebel hacken.
3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer verrühren.
4. Alles über die Kartoffeln geben, mit Lyoner mischen.

5. Mit Petersilie bestreuen, lauwarm servieren.

Rezept 2: Saarländischer Kartoffelsalat deluxe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Lyoner
- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 50 ml Weißwein (französisch angehaucht)
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten, in Scheiben schneiden.
2. Lyoner in Streifen, Speckwürfel anbraten, Zwiebel dazu.
3. Brühe mit Wein, Essig, Öl verrühren.
4. Alles über die Kartoffeln geben, mischen, ziehen lassen.

Baden – Der feine Kartoffelsalat mit Wein

In Baden wird selbst der Kartoffelsalat zum Anlass, sich von den Schwaben abzugrenzen. „Mir sin doch net wie die Schwoba!“ hört man gern, und tatsächlich: Während die Schwaben ihre Kartoffeln hemmungslos in Brühe ertränken, bevorzugen die Badener einen **feineren Ansatz**. Bei ihnen darf der Kartoffelsalat ruhig deftig sein – aber eben mit Stil.

Das bedeutet: Brühe, ja, aber oft verfeinert mit einem Schuss **Weißwein**, damit auch der Kartoffelsalat noch etwas von den umliegenden Weinbergen abbekommt. Wo der Schwabe „schlotzig“ ruft, antwortet der Badener mit „elegant“.

Der Unterschied zu den Schwaben

Stell dir einen schwäbischen Kartoffelsalat vor: satt, schwer, tropfend. Und jetzt den badischen: leichter, feiner, oft mit frischer Petersilie bestreut. Während die Schwaben stolz verkünden, dass man den Löffel

im Salat stehen lassen könne, sagen die Badener: „Bei uns soll er tanzen!“

Das Dressing ist weniger aggressiv, der Essig etwas milder, die Brühe oft heller – und der Wein sorgt für das gewisse „Haute Cuisine“-Gefühl. Wer einmal beide Varianten nebeneinander probiert, versteht: Der eine schmeckt nach ehrlicher Hausmannskost, der andere nach „ein kleines bisschen feiner bitte“.

Kartoffelsalat für Weinliebhaber

In Baden passt der Kartoffelsalat nicht nur zu Würstchen oder Schnitzel, sondern auch zu einem Glas Riesling oder Grauburgunder. Man könnte fast sagen, er wurde extra so entwickelt, dass man ihn bei einer Weinprobe nicht verschämt unter den Tisch fallen lassen muss.

Natürlich gibt es auch Badener, die es mit dem Wein übertreiben: Wenn das Dressing mehr nach Weinkeller als nach Kartoffel schmeckt, weiß man, dass da jemand beim Kochen „nachgeschenkt“ hat.

Fazit

Der badische Kartoffelsalat ist der feine Cousin des schwäbischen. Weniger rustikal, dafür eleganter, leichter und mit dem Hang zur Weinkultur. Er ist der Beweis, dass man Kartoffelsalat nicht nur „schlotzig“ machen kann, sondern auch „edel“.

Rezepte aus Baden

Rezept 1: Klassischer Badischer Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 200 ml heiße Gemüse- oder Fleischbrühe
- 50 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling)
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
 2. Zwiebel hacken, über die Kartoffeln geben.
 3. Brühe erhitzen, Wein, Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer einrühren.
 4. Über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen.
 5. Mit Petersilie bestreuen und lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Badischer Kartoffelsalat deluxe

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 150 g Speckwürfel
- 150 ml Brühe
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden.
2. Speck in der Pfanne knusprig braten, Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Brühe und Wein erhitzen, mit Essig, Öl und Senf verrühren.
4. Alles über die Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
5. Petersilie darüberstreuen – fertig ist der elegante Bruder des schwäbischen Schlotz.

Pfalz – Kartoffelsalat mit Wein und Schoppen

In der Pfalz gilt: Was der Badener filigran macht, das macht der Pfälzer mit Wumms. Der Unterschied zwischen badischem und pfälzischem Kartoffelsalat ist deshalb schnell erklärt: **mehr Wein, weniger Zurückhaltung.**

Während die Badener dezent ein Schlückchen Riesling ins Dressing träufeln, kippen die Pfälzer gleich einen halben Schoppen hinterher. Das Ergebnis ist weniger „elegant“, dafür deutlich geselliger. Ein Salat, der perfekt zum Weinfest passt, wo sowieso keiner nach dem dritten Glas noch feine Unterschiede schmeckt.

Oder anders gesagt:

- **Baden:** Ein Hauch Wein, damit's feiner wird.
- **Pfalz:** Mehr Wein, damit's lustiger wird.

Wer also aus einem badischen Kartoffelsalat einen pfälzischen machen will, braucht nur einen simplen Trick: **einfach den Weinanteil erhöhen, bis der Salat nicht mehr nur nach Kartoffel,**

**sondern schon fast nach Weinstube
schmeckt.**

Frankfurt – Mit einem Hauch Grüner Soße

In Frankfurt ist man kulinarisch stolz – auf die **Grüne Soße**, auf Handkäs' mit Musik, und ja, auch auf den Kartoffelsalat. Während andere Regionen zwischen Mayo und Brühe schwanken, verpassen die Hessen ihrem Salat gern eine frische Kräuternote. Schließlich wächst in und um Frankfurt so ziemlich alles, was nach Garten und Wiese aussieht.

Der Frankfurter Kartoffelsalat ist darum nicht nur deftig, sondern auch **grün** – dank Petersilie, Schnittlauch, Dill oder gleich einer ganzen Mischung, die an die berühmte Grüne Soße erinnert. Er wirkt dadurch leichter, frischer und ein bisschen gesünder als seine Verwandten. Zumindest kann man sich das einreden, wenn man die dritte Portion nimmt.

Frankfurt macht's anders

Typische Szene bei einer Feier im Rhein-Main-Gebiet:

Gast (aus Bayern): „Also bei uns kommt Speck rein.“

Frankfurter: „Bei uns kommt Grünzeug rein.“

Gast: „Grünzeug? In Kartoffelsalat?“

Frankfurter: „Ei jo, warum net? Schmeckt wie Grie Soß, nur ohne die Eier. Des iss halt Frankfurt, gell.“

So wird aus einer simplen Beilage ein Kartoffelsalat, der gleichzeitig herzhaft und erfrischend wirkt – ein bisschen wie die Skyline von Frankfurt: modern, aber mit solider Basis.

Fazit

Der Frankfurter Kartoffelsalat ist die Kräuterversion unter den regionalen Varianten. Weniger fettig als der rheinische, nicht so schlotzig wie der schwäbische, aber eigenständig genug, dass man ihn sofort erkennt. Grün, frisch, aromatisch – und ganz klar hessisch.

Rezepte aus Frankfurt

Rezept 1: Frankfurter Kartoffelsalat klassisch

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, Schnittlauch, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel hacken, unterheben.
3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.
4. Über die Kartoffeln geben, Kräuter frisch hacken und unterziehen.

5. 1 Stunde ziehen lassen, kalt oder lauwarm servieren.

Rezept 2: Frankfurter Kartoffelsalat „Grüne Soße light“

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 100 g saure Sahne
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Mischung aus 7 Kräutern der Grünen Soße (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch) (Iglu 7 Kräuter - Anm. d. Verf)

Zubereitung:

1. Kartoffeln wie gewohnt vorbereiten.
2. Zwiebel fein hacken, untermischen.
3. Brühe erhitzen, mit Essig und Öl mischen.

4. Saure Sahne mit den Kräutern verrühren, unter den Salat heben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt servieren.

Rheinland – Mit Speck und Herzinfarkt-Garantie

Im Rheinland wird gern groß aufgetragen. Ob Karneval, Kirmes oder Kölsch am Feierabend – „et hätt noch immer jot jejangé“. Und genau so wird auch der Kartoffelsalat verstanden: **reichhaltig, deftig, ein bisschen drüber – aber mit viel Herz.**

Während Schwaben meditativ Brühe über ihre Kartoffeln träufeln und Berliner Äpfel hineinschneiden, lachen die Rheinländer nur und sagen: „Jung, mach Speck dran, dann schmeckt dat.“ - denn mit Speck schmeckt alles besser.

So einfach, so wirkungsvoll – und so gefährlich für die Cholesterinwerte.

Kartoffelsalat mit Kölschem Charakter

Der rheinische Kartoffelsalat kommt meist ohne Mayonnaise aus, dafür mit einer kräftigen Marinade aus Brühe, Essig, Öl, Senf und vor allem: **kross gebratenem Speck.** Der wird mitsamt dem ausgelassenen Fett untergehoben. Ergebnis:

ein Salat, der so herzhaft ist, dass man fast vergisst, dass er theoretisch als „Beilage“ gedacht war.

Manchmal kommen noch Gurken oder Zwiebeln dazu, aber eigentlich braucht es das gar nicht – der Speck erledigt alles.

Humor am Buffet

Typische Szene bei einer rheinischen Familienfeier:

Gast: „Oh, ein Kartoffelsalat ohne Mayo, das ist ja leicht!“

Rheinländer: „Leicht? Junge, dat is Speck drin, nix is leicht!“

Gast: „Ach so... und der glänzt so schön?“

Rheinländer: „Dat is Liebe. Und Fett.“

Fazit

Der rheinische Kartoffelsalat ist so, wie das Rheinland selbst: laut, herzlich, ein bisschen fettig – und immer gut gelaunt. Wer hier hungrig vom Tisch geht, ist selbst schuld.

Rezepte aus dem Rheinland

Rezept 1: Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Speckwürfel in der Pfanne knusprig braten, Zwiebel darin glasig dünsten.
3. Brühe erhitzen, mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.

4. Alles über die Kartoffeln geben, vorsichtig vermengen.
 5. Mit Petersilie bestreuen, lauwarm servieren.
-

Rezept 2: Rheinischer Kartoffelsalat „fast kölsch“

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 150 g Speckwürfel
- 3 Gewürzgurken + etwas Gurkenwasser
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Speck anbraten, Zwiebel dazugeben.
3. Gurken würfeln, mit Gurkenwasser zu den Kartoffeln geben.

4. Brühe mit Essig, Öl, Zucker verrühren, über die Kartoffeln gießen.
5. Alles mischen, ziehen lassen, mit Pfeffer abschmecken.

Westfalen – Deftig, ehrlich, gern auch warm

In Westfalen liebt man es einfach: **Kartoffeln, Speck, Eier, Zwiebeln, fertig**. Wenn's richtig traditionell wird, kommt der Salat sogar **warm** auf den Tisch – und wehe dem, der ihn kalt serviert. In einer Region, in der Brotzeiten aus halben Schweinen bestehen können, ist Kartoffelsalat eben keine Beilage, sondern fast schon ein Hauptgericht.

Warm oder kalt?

Die Westfalen sind in der Frage erstaunlich entspannt – es gibt beide Varianten. Der warme Kartoffelsalat gilt als klassisch, oft mit Brühe, Speck und Zwiebeln angerichtet. Aber auch die kalte Version mit Mayonnaise und Gurken ist weit verbreitet, vor allem bei Familienfeiern.

Und wie überall in Deutschland gilt: **jede Familie hat ihr „einzig wahres Rezept“**, und alle anderen liegen falsch.

Szene im westfälischen Gasthaus

Gast (aus Hamburg): „Oh, der Kartoffelsalat ist ja warm!“

Westfale: „Jo.“

Gast: „Aber... Kartoffelsalat isst man doch kalt?“

Westfale: „Nich bei uns. Bei uns isser gut.“

Kurz, knapp, Westfalen eben.

Fazit

Der westfälische Kartoffelsalat ist ehrlich, sättigend und kompromisslos. Ob warm mit Speck oder kalt mit Mayo – Hauptsache deftig. Ein Salat für Menschen, die keinen Firlefanzen brauchen und nach dem dritten Teller immer noch „geht noch wat“ sagen.

Rezepte aus Westfalen

Rezept 1: Warmer westfälischer Kartoffelsalat mit Speck

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 250 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, noch warm in Scheiben schneiden.
 2. Speckwürfel in der Pfanne auslassen, Zwiebel darin glasig dünsten.
 3. Mit Brühe, Essig und Öl ablöschen, würzen.
 4. Über die warmen Kartoffeln geben, vorsichtig mischen.
 5. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.
-

Rezept 2: Kalter westfälischer Kartoffelsalat mit Mayo

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Mayonnaise
- 200 g Fleischwurst
- 3 Eier (hartgekocht)
- 100 g Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
2. Fleischwurst, Eier, Gurken, Zwiebel klein schneiden.
3. Alles mit Mayo, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Kalt servieren.

Österreich – Erdäpfelsalat zum Schnitzel (und mit Vogerlsalat)

Österreich ist das Land, in dem man fast alles mit Mehlspeisen, Knödeln oder Butter ertränkt. Aber beim Kartoffelsalat – pardon: **Erdäpfelsalat** – zeigt sich die Küche plötzlich leichtfüßig. Statt Mayo-Bombe oder Fleischsalat gibt's hier eine Brühe-Essig-Öl-Variante, die angenehm frisch wirkt.

Typisch österreichisch: Der Salat wird **schlotzig** angemacht, gern noch mit etwas Zucker im Dressing – und oft mit **Vogerlsalat** garniert. Das sieht nicht nur hübsch aus, sondern macht den Salat fast schon gesund. (Fast.)

Erdäpfelsalat & Schnitzel – eine toxische, aber unzertrennliche Beziehung

Österreich behauptet ja gern, das Schnitzel sei ohne Erdäpfelsalat unvollständig. Dabei ist es eigentlich andersrum: Der Erdäpfelsalat braucht das

Schnitzel, um überhaupt beachtet zu werden. Ohne das panierte Fleisch daneben würde er vermutlich nur als Beilage zweiter Klasse gelten.

Aber gemeinsam sind sie unschlagbar – das Dreamteam der österreichischen Wirtshausküche.

Szene beim Wiener Heurigen

Gast (aus Deutschland): „Warum heißt das hier Erdäpfelsalat?“

Österreicher: „Weil’s so hoaßt.“

Gast: „Und warum ist da Feldsalat drauf?“

Österreicher: „Damit er net so nackert aussieht.“

So pragmatisch und schnippisch wie immer.

Regionales Österreich – Kernöl, Knoblauch & mehr

Natürlich ist Erdäpfelsalat nicht überall in Österreich gleich. In der **Steiermark** zum Beispiel wäre ein Erdäpfelsalat ohne **Kürbiskernöl** so unvorstellbar wie ein Jäger ohne Gamsbart. Das dunkle, nussige Öl gibt dem Salat eine tiefe Farbe und einen unverwechselbaren Geschmack – und macht ihn sofort „steirisch“.

In anderen Regionen wiederum tauchen Knoblauch oder Schnittlauch in abenteuerlichen Mengen auf. Und im Burgenland darf der Salat auch mal süßer sein, weil man dort meint, Zucker sei ein legitimes Gemüse.

Egal ob mit Vogerlsalat in Wien, mit Kernöl in Graz oder mit Knoblauch in Niederösterreich – der Erdäpfelsalat ist überall in Österreich präsent. Nur eines sollte man tunlichst vermeiden: ihn als „Kartoffelsalat“ bestellen. Das könnte in einem endlosen Vortrag über die Unterschiede zwischen Österreich und Deutschland enden.

Fazit

Der österreichische Erdäpfelsalat ist frisch, schlotzig und gern süß-sauer, oft mit Vogerlsalat garniert – in Wien quasi Pflicht zum Schnitzel. In der Steiermark kommt er mit dunkelgrünem Kürbiskernöl daher, im Burgenland auch mal süßlicher, und in Niederösterreich riecht man ihn schon von weitem wegen des Knoblauchs. Kurz: Jede Region hat ihre Eigenheit, aber alle sind sich einig: Der Erdäpfelsalat ist keine Beilage zweiter Klasse, sondern stolzer Teil der österreichischen Wirtshauskultur. Und wer ihn in Wien

„Kartoffelsalat“ nennt, hat schneller ein Problem, als er „Schnitzel“ sagen kann.

Rezepte aus Österreich

Rezept 1: Klassischer Erdäpfelsalat

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)
- 1 Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Vogerlsalat zum Garnieren

Zubereitung:

1. Erdäpfel kochen, pellen, in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel hacken.
3. Brühe mit Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Über die Erdäpfel geben, mischen.
 5. Mit Vogerlsalat anrichten.
-

Rezept 2: Erdäpfelsalat mit Zwiebel-Speck

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 150 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Brühe
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Speckwürfel anbraten, Zwiebel dazugeben.
3. Mit Brühe und Essig ablöschen, Öl dazu.
4. Über die Kartoffeln gießen, vermengen.

Schweiz – Mit Joghurt oder Rahm

Die Schweiz macht beim Kartoffelsalat das, was sie bei fast allem macht: Sie nimmt ein deutsches Grundrezept, macht es etwas feiner, etwas gesünder klingend – und verkauft es dann als Premiumprodukt. Statt Mayonnaise-Bomben oder Schlotz-Orgie gibt's hier gerne eine leichte Sauce mit **Joghurt oder Rahm**.

Das macht den Salat frischer, cremiger und weniger schwer. Perfekt für eine Nation, die sich nach einer Käsefondue-Schlacht irgendwie einreden muss, dass sie auch gesund essen kann.

Kartoffelsalat auf schweizerisch

Typische Zutaten: Kartoffeln, Brühe, Essig, Öl – aber dann kommt Joghurt, Rahm oder manchmal Quark ins Spiel. Schnittlauch oder Petersilie dürfen nicht fehlen, und ganz modern ist es, das Ganze noch mit Sprossen oder Radieschen zu dekorieren. Man könnte sagen: ein Kartoffelsalat, der aussieht,

als würde er gern in Zürich im Reformhaus Karriere machen.

Szene in Zürich

Gast (aus Bayern): „Also, wo ist die Mayonnaise?“

Schweizer: „Da chunnt kei Mayo dri, da chunnt Joghurt.“

Gast: „Aber... Kartoffelsalat ohne Mayo?“

Schweizer: „Jo, drum schmeckt er au leichter als e Sauerkrautfass.“

Fazit

Der Schweizer Händöpfelsalat ist die elegante, leichtere Variante des Klassikers. Er ist cremig ohne schwer zu sein, er wirkt fast schon gesund und passt genauso gut zum Grillabend wie zum Fondue (falls man nach dem ganzen Käse überhaupt noch etwas reingeht).

Rezepte aus der Schweiz

Rezept 1: Häröpfelsalat mit Joghurt

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 150 g Naturjoghurt
- 50 g saure Sahne
- 2 EL Öl
- 3 EL Essig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
 2. Joghurt, saure Sahne, Öl, Essig, Senf verrühren.
 3. Kartoffeln und Schnittlauch unterheben.
 4. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Schweizer Kartoffelsalat mit Rahm

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 100 g Rahm (Sahne)
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Radieschen (in Scheiben)

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten.
2. Rahm, Mayo, Essig, Öl verrühren, würzen.
3. Kartoffeln und Radieschen untermischen.
4. Kalt oder lauwarm servieren.

Frankreich – Vinaigrette & Eleganz

Natürlich nennt der Franzose das Ganze nicht schnöde „Kartoffelsalat“. Es ist ein **Salade de pommes de terre**, und das klingt gleich so, als könnte man dafür einen Michelin-Stern bekommen. Während in Deutschland Mayonnaise und Brühe den Ton angeben, greift man in Frankreich zur **Vinaigrette** – Essig, Öl, Senf, Schalotten. Einfach, elegant, französisch eben.

Kartoffelsalat à la française

Typisch ist die Mischung aus gekochten Kartoffeln, feinen Schalotten, manchmal Cornichons und einer leichten Dijon-Senf-Vinaigrette. Dazu gibt's gern frische Kräuter: Estragon, Petersilie oder Kerbel. Alles wirkt leichter, frischer und sehr viel weniger nach „Familienfeier im Gemeindesaal“.

Szene in Paris

Gast (aus Deutschland): „Wo ist die Mayo?“

Franzose (entsetzt): „Mon dieu! Mayo ist für Pommes frites, nicht für Salade de pommes de terre!“

Gast: „Aber... Kartoffelsalat ohne Mayo?“

Franzose: „C'est la différence entre un repas et une Beerdigung.“

Fazit

Der französische Kartoffelsalat ist die elegante, aromatische Version. Er lebt von Kräutern, Senf und einer perfekten Balance zwischen Säure und Öl. Kein fetter Klotz, sondern eine Beilage, die man tatsächlich auch beim Picknick an der Seine servieren kann, ohne rot zu werden.

Rezepte aus Frankreich

Rezept 1: Salade de pommes de terre classique

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 3 EL Dijon-Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Schalotte fein hacken.
 3. Senf, Essig, Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
 4. Mit Kartoffeln und Petersilie mischen, kalt servieren.
-

Rezept 2: Französischer Kartoffelsalat mit Cornichons

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 100 g Cornichons (klein gewürfelt)
- 3 EL Essig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer
- Estragon oder Kerbel

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten, in Scheiben schneiden.
2. Cornichons und Schalotte klein würfeln.
3. Essig, Öl, Senf mischen, würzen.
4. Alles mit Kräutern unter die Kartoffeln heben.

Italien – Mit Kapern, Oliven & Thunfisch

In Italien ist Kartoffelsalat nicht die schlichte Beilage von Grillwürstchen, sondern ein echtes Antipasto. Während die Deutschen sich noch darüber streiten, ob Brühe oder Mayo, sagt der Italiener: „**Olive, Kapern, Tonno – und basta.**“

Der Salat wirkt dadurch viel leichter und frischer. Kein Schlotz, keine Mayo-Bomben, sondern Olivenöl, Essig, Kräuter und die volle Wucht des Mittelmeers. Man könnte fast sagen: ein Kartoffelsalat, der nach Urlaub schmeckt.

Kartoffelsalat alla italiana

Typisch: gekochte Kartoffeln, rote Zwiebeln, Oliven, Kapern, Thunfisch und eine ordentliche Ladung Olivenöl. Dazu Basilikum oder Petersilie, manchmal auch getrocknete Tomaten. Klingt simpel, schmeckt aber so, dass man danach nie wieder an deutsche Versionen denken möchte – zumindest nicht, bis man wieder nüchtern ist.

Szene in Rom

Gast (aus Schwaben): „Wo ist die Brühe?“

Italiener: „Non c'è.“

Gast: „Und die Mayo?“

Italiener (fassungslos): „Mayo?? È un'insulto!“

Fazit

Der italienische Kartoffelsalat ist mediterran, aromatisch und unglaublich variabel. Er ist Beilage, Vorspeise oder sogar Hauptgericht – solange genug Olivenöl und Fisch drin sind. Wer ihn einmal probiert hat, versteht sofort: Kartoffelsalat kann auch nach Sommer schmecken.

Rezepte aus Italien

Rezept 1: Insalata di patate con tonno

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Glas Thunfisch in Öl (ca. 200 g)

- 100 g schwarze Oliven
- 2 EL Kapern
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- Basilikum, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
 2. Zwiebel in feine Ringe schneiden, Oliven und Kapern zufügen.
 3. Thunfisch mit Olivenöl und Essig über die Kartoffeln geben.
 4. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.
-

Rezept 2: Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 50 g grüne Oliven
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl

- 2 EL Balsamico
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten.
2. Tomaten in Streifen, Zwiebel in Ringe schneiden.
3. Mit Oliven, Olivenöl und Balsamico vermengen.
4. Petersilie unterheben, kalt servieren.

Spanien – Ensalada Rusa, die kosmopolitische Mayo- Bombe

Die Spanier haben's einfach gemacht: Sie haben einen russischen Salat (den berühmten **Olivier-Salat**) genommen, ein bisschen angepasst und dann als „Ensalada Rusa“ zur Tapas-Beilage erklärt. Das Ergebnis: Kartoffeln, Gemüse, Mayo – und manchmal auch Thunfisch oder Garnelen. Klingt harmlos, aber der Fettgehalt sprengt jede Diät-App.

Kartoffelsalat als Tapas

In Spanien wird Ensalada Rusa oft als kleine Portion in Bars serviert – auf Weißbrot, als Beilage zu Oliven oder einfach mitten auf dem Tisch. Statt „Familienfeier im Hinterhof“ ist das hier also eher „einmal Fiesta mit Freunden“.

Szene in Barcelona

Gast (aus Deutschland): „Das ist ja auch nur Kartoffelsalat mit Mayo...“

Spanier: „Sí, pero es mejor – es español.“

Gast: „Und warum heißt er Russischer Salat?“

Spanier: „Porque suena internacional.“

Fazit

Die Ensalada Rusa ist cremig, fettig und gleichzeitig erstaunlich vielseitig. Sie ist Tapas, Beilage und Exportartikel zugleich – und zeigt, dass Kartoffelsalat nicht nur deutsch sein muss. Allerdings: Wer drei Portionen isst, braucht definitiv eine Siesta.

Rezepte aus Spanien

Rezept 1: Klassische Ensalada Rusa

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Erbsen (TK oder frisch)
- 200 g Möhren
- 200 g Mayonnaise
- 150 g Thunfisch (Dose)

- 2 Eier (hartgekocht)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Möhren kochen, abkühlen lassen, in Würfel schneiden.
 2. Erbsen kurz blanchieren.
 3. Alles mit Thunfisch, Mayo, Salz, Pfeffer mischen.
 4. Mit Eiern garnieren, kalt servieren.
-

Rezept 2: Ensalada Rusa mit Garnelen

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Garnelen (gekocht)
- 150 g Erbsen
- 200 g Mayonnaise
- 1 rote Paprika (klein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Würfel schneiden.
2. Erbsen und Paprika vorbereiten.

3. Mit Mayo, Garnelen, Salz, Pfeffer mischen.
4. Kalt als Tapas servieren.

Salátka Jarzynowa, der Weihnachtsklassiker

In Polen gibt es kein Weihnachten ohne Salátka Jarzynowa. Punkt. Man könnte fast sagen: Wer am 24. Dezember keinen Gemüsesalat mit Kartoffeln auf dem Tisch hat, muss damit rechnen, dass der Weihnachtsmann beleidigt wieder abzieht.

Das Besondere: Der polnische Kartoffelsalat ist **bunt**. Er besteht nicht nur aus Kartoffeln, sondern auch aus Erbsen, Möhren, Sellerie, Ei, Gurken und manchmal sogar Apfel. Alles wird klein gewürfelt, mit Mayo zusammengeklebt und zu einem gigantischen Berg aufgetürmt, der tagelang reicht.

Kartoffelsalat als Dauerbeilage

In vielen Familien wird Salátka Jarzynowa in solchen Mengen hergestellt, dass man auch am 27. Dezember noch davon lebt – notfalls dreimal täglich. Praktisch: Man kann ihn zu allem essen. Festlich: Er sieht hübsch bunt aus. Unpraktisch: Irgendwann träumt man nachts von Mayo.

Szene in Warschau an Heiligabend

Gast (aus Deutschland): „Das ist aber viel mehr als Kartoffelsalat...“

Polin: „To jest tradycja.“

Gast: „Und das isst ihr jedes Weihnachten?“

Polin: „Tak. I następnego dnia. I następnego dnia.“

Fazit

Der polnische Kartoffelsalat ist bunt, festlich und unglaublich mächtig. Er ist weniger Beilage, mehr Hauptgericht – und ein Symbol dafür, dass Weihnachten in Polen ohne Mayo nicht stattfinden kann.

Rezepte aus Polen

Rezept 1: Klassische Sałatka Jarzynowa

Zutaten (für 8 Portionen, weil kleine Mengen eh keinen Sinn machen):

- 1 kg Kartoffeln
- 300 g Möhren

- 200 g Sellerie
- 200 g Erbsen
- 3 Gewürzgurken
- 3 Eier (hartgekocht)
- 1 Apfel (säuerlich)
- 300 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Möhren, Sellerie kochen, abkühlen lassen, klein würfeln.
 2. Eier, Gurken, Apfel ebenso klein schneiden.
 3. Mit Erbsen, Mayo, Salz und Pfeffer mischen.
 4. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
 5. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
-

Rezept 2: Sałatka Jarzynowa deluxe

Zutaten (für 8 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Hühnerfleisch (gekocht, gewürfelt)
- 200 g Möhren
- 200 g Erbsen

- 100 g Cornichons
- 3 Eier
- 250 g Mayonnaise
- 2 EL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Gemüse kochen, klein würfeln.
2. Fleisch, Eier und Gurken schneiden.
3. Mit Mayo, Senf, Salz, Pfeffer mischen.
4. Über Nacht ziehen lassen.

USA – BBQ-Klassiker mit Mayo-Senf-Mix

In den USA ist Kartoffelsalat ein fester Bestandteil jedes Barbecues. Hot Dogs, Ribs, Burger – und daneben ein Eimer voll Kartoffelsalat. Der ist meistens so cremig, dass man nicht mehr genau erkennt, ob da noch Kartoffeln drin sind, oder ob jemand einfach Mayo mit Senf gestreckt hat.

Typisch amerikanisch: süßlicher Geschmack (dank Relish oder Zucker), cremige Konsistenz und gerne mal noch Sellerie oder Pickles für den Crunch. Und natürlich: Portionen, dass Weight Watchers dafür sofort ein neues Strafpunkte-System erfinden müsste.“

Kartoffelsalat, American Style

Das Dressing besteht meist aus **Mayonnaise, Senf und Relish**. Manche Familien kippen noch Zucker dazu, andere Essig oder Zitronensaft, damit man nicht ganz im Fett ertrinkt. Gemüse wie Sellerie, Paprika oder Zwiebeln kommen hinein, manchmal sogar hartgekochte Eier.

Szene beim Fourth of July BBQ

Gast (aus Deutschland): „Euer Kartoffelsalat ist ja... süß?“

Amerikaner: „Yeah, that’s the relish.“

Gast: „Und warum ist so viel Mayo drin?“

Amerikaner: „Because freedom.“

Fazit

Der amerikanische Kartoffelsalat ist mächtig, cremig und eindeutig nichts für Kalorienzähler. Er passt perfekt zu Ribs, Burgern und jeder Grillparty – solange man ihn nicht mit einem deutschen Brühe-Salat vergleicht. Denn dann merkt man schnell: Hier geht’s weniger um Schlotzigkeit, mehr um pure Fettigkeit.

Rezepte aus den USA

Rezept 1: Klassischer American Potato Salad

Zutaten (für 8 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln

- 250 g Mayonnaise
- 3 EL Senf (mild)
- 3 EL Relish (oder Gurkenwürfel)
- 2 Stangen Sellerie (gewürfelt)
- 3 Eier (hartgekocht)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, würfeln.
 2. Mayo, Senf, Relish verrühren.
 3. Sellerie, Eier dazu, würzen.
 4. Alles mit Kartoffeln mischen, kalt servieren.
-

Rezept 2: Southern Style Potato Salad

Zutaten (für 8 Portionen):

- 1,5 kg Kartoffeln
- 200 g Mayonnaise
- 3 EL scharfer Senf
- 1 EL Zucker
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Eier

- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Kartoffeln würfeln, abkühlen lassen.
2. Mayo, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer verrühren.
3. Paprika, Zwiebel, Eier klein schneiden, unterheben.
4. Mit Paprika bestreuen, kalt servieren.

Philippinen – Kartoffelsalat mit Kondensmilch

Auf den Philippinen hat man eine simple Regel: Alles, was mit Mayo schmeckt, schmeckt mit Kondensmilch noch besser. Also auch Kartoffelsalat. Was für deutsche Augen eine kulinarische Katastrophe wirkt, ist dort eine beliebte Beilage für Feiern und Feste.

Das Ergebnis: cremig, süßlich, und irgendwo zwischen Beilage und Dessert. Dazu kommen oft Ananasstücke, Äpfel oder Rosinen. Kurz: ein Kartoffelsalat, der so wirkt, als hätte er sich im Obstsalat verirrt.

Kartoffelsalat oder Nachtisch?

Für Europäer ist diese Mischung ein Schock. Aber für die Philippinos passt sie perfekt ins Konzept: reichhaltig, süß, fruchtig. Bei Festen wie Weihnachten oder Geburtstagen steht der Kartoffelsalat direkt neben den Nudeln, gegrilltem

Schwein und Kuchen – und keiner findet das komisch.

Szene bei einer philippinischen Feier

Gast (aus Deutschland): „Ist das... Kondensmilch im Kartoffelsalat?“

Philippino: „Yes! Very delicious!“

Gast: „Aber... das ist doch süß?“

Philippino: „Of course. Everything is better sweet.“

Fazit

Der philippinische Kartoffelsalat ist nichts für schwache Nerven. Er ist süß, cremig und völlig anders als das, was man in Europa kennt. Aber genau das macht ihn spannend – und zum besten Beweis dafür, dass Kartoffelsalat wirklich international keine Grenzen kennt.

Rezepte von den Philippinen

Rezept 1: Philippinischer Kartoffelsalat mit Kondensmilch

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Mayonnaise
- 150 g Kondensmilch (gesüßt)
- 1 Dose Ananasstücke
- 2 Äpfel
- 1 Karotte (gerieben)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, würfeln.
 2. Ananas und Äpfel klein schneiden, Karotte raspeln.
 3. Mit Mayo und Kondensmilch verrühren, Kartoffeln unterheben.
 4. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Philippinischer Kartoffelsalat mit Rosinen

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Mayonnaise
- 100 g Kondensmilch
- 50 g Rosinen
- 1 Apfel
- 1 Karotte
- Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, würfeln.
2. Apfel und Karotte klein schneiden.
3. Mit Mayo, Kondensmilch und Rosinen mischen.
4. Abkühlen lassen, servieren.

Japan – Cremig, süß und fast wie Püree

In Japan gehört Kartoffelsalat – oder **(Poteto Sarada)** – zum festen Repertoire der Hausmannskost. Man bekommt ihn in Izakayas (den japanischen Kneipen), in Bentoboxen oder einfach als Beilage zum Mittagessen. Aber: Wer deutschen Kartoffelsalat erwartet, erlebt einen kleinen Kulturschock.

Der japanische Salat ist **deutlich süßer**, oft cremiger und von der Konsistenz her näher am Kartoffelpüree als am deutschen Scheibenklassiker. Typisch sind: Karotten, Erbsen, Gurken und manchmal Schinken oder Ei – alles fein gehackt und unter die zerdrückten Kartoffeln gemischt. Und natürlich Mayo. Japanische Mayo (Kewpie), die noch süßer und intensiver ist als das, was wir kennen.

Kartoffelsalat als Izakaya-Snack

In Japan bestellt man Kartoffelsalat gern in kleinen Portionen zum Bier oder Sake. Er wird mit einem

Löffel auf den Teller geklatscht, sieht unscheinbar aus – und schmeckt trotzdem erstaunlich komplex. Manche Familien geben sogar Apfelstückchen hinein, damit's noch fruchtiger wird.

Szene in Tokio

Gast (aus Deutschland): „Aber... das ist ja Kartoffelpüree!“

Japaner: „Nein, Poteto Sarada.“

Gast: „Aber es ist süß!“

Japaner: „Ja. Und?“

Fazit

Der japanische Kartoffelsalat ist ein völlig anderes Erlebnis: cremig, süßlich, fast schon wie ein Kartoffelpüree mit Gemüse. Er zeigt, dass Kartoffelsalat global nicht nur Geschmackssache ist, sondern auch eine Frage der Textur. Für Europäer gewöhnungsbedürftig, für Japaner ein Stück Zuhause.

Rezepte aus Japan

Rezept 1: Klassischer japanischer Poteto Sarada

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Kewpie-Mayonnaise (oder normale Mayo)
- 1 Karotte
- 100 g Erbsen
- ½ Gurke
- 2 Eier (hartgekocht)
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln weich kochen, grob zerstampfen (nicht komplett pürieren).
 2. Karotte und Erbsen garen, Gurke fein hobeln, Eier hacken.
 3. Alles mit Mayo, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.
 4. Kalt servieren.
-

Rezept 2: Japanischer Kartoffelsalat mit Apfel

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 1 kleiner Apfel (säuerlich)
- 1 Karotte
- ½ Gurke
- 150 g Mayonnaise
- Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln weich kochen, leicht zerstampfen.
2. Apfel, Karotte und Gurke klein würfeln.
3. Mit Mayo, Salz, Zucker, Pfeffer mischen.
4. Gut gekühlt servieren.

Smashed Potato Salad – Der zerdrückte Rockstar

Kartoffelsalat neu gedacht: Statt brav in Scheiben geschnitten oder in Würfeln gekocht, werden die Kartoffeln hier im Ofen **geröstet, zerdrückt und dann mit Dressing übergossen**. Das sieht aus wie ein Unfall in der Küche – und schmeckt wie eine Offenbarung. Außen knusprig, innen cremig, dazu ein würziges Dressing.

Warum Smashed?

Weil die Hipster-Generation alles „smashed“ haben will: Avocado, Burger, jetzt eben Kartoffeln. Der Trick: kleine Kartoffeln kochen, plattdrücken, im Ofen knusprig backen, Dressing drüber. Fertig ist ein Kartoffelsalat, der kein Salat mehr ist, sondern eher eine warme Knusperorgie.

Szene im Berliner Szenelokal

Gast: „Das soll Kartoffelsalat sein?“

Hipster-Koch: „Es ist die Dekonstruktion

des traditionellen Kartoffelsalats.“

Gast: „Also Ofenkartoffeln mit Soße?“

Hipster-Koch: „Bitte, das ist Culinary Art.“

Fazit

Der Smashed Potato Salad ist kein Salat im klassischen Sinn, sondern ein kulinarischer Neuanfang. Er verbindet das Beste aus zwei Welten: Knusprige Kartoffeln und würzige Dressings. Omas würden die Hände über dem Kopf zusammenschlagen – Foodies flippen aus.

Rezepte: Smashed Potato Salad

Rezept 1: Knuspriger Smashed Potato Salad mit Kräuterdressing

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 3 EL Olivenöl (für Dressing)

- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, abgießen.
 2. Auf ein Backblech legen, mit einem Glas plattdrücken.
 3. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika beträufeln.
 4. Bei 220 °C knusprig backen (ca. 20 Min).
 5. Dressing aus Öl, Essig, Senf, Kräutern mixen, über die Kartoffeln geben.
-

Rezept 2: Smashed Potato Salad mit Knoblauch-Parmesan

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, plattdrücken, im Ofen backen.
2. Knoblauch in Öl anrösten, Parmesan einrühren.
3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Knoblauch-Parmesan-Mix darüber.
4. Mit Zitronensaft beträufeln, sofort servieren.

Veganer Kartoffelsalat – Cashewcreme statt Mayo

Früher war Kartoffelsalat einfach: Kartoffeln, Mayo, Wurst. Fertig. Heute muss er glutenfrei, laktosefrei, sojafrei und natürlich **vegan** sein – sonst wird er nicht mal mehr auf Instagram geliked. Aber keine Sorge: Auch ohne Mayo und Speck kann man Kartoffelsalat machen. Er schmeckt dann... anders.

Viele glauben ja, der klassische süddeutsche Kartoffelsalat mit Brühe sei automatisch vegan. **Falsch gedacht.** Er ist im besten Fall vegetarisch – Brühe aus dem Glas oder Pulver enthält oft Huhn-, Rind- oder Schweineextrakte, auch wenn „Gemüse“ vorne draufsteht. Vegan wird das Ganze erst, wenn man auf eine wirklich pflanzliche Brühe zurückgreift. Kurz gesagt: Vegetarisch bedeutet „kein Fleisch im Stück“, vegan bedeutet „kein Tier auch im Molekül“.

Cashew ist das neue Mayo

Der Trick: Man püriert Cashewkerne mit Wasser, Zitrone, Senf und Gewürzen – und schwupps hat

man eine Creme, die fast so aussieht wie Mayo. Schmeckt auch fast so, wenn man fest genug daran glaubt. Dazu kommen frische Kräuter, Gurken und manchmal Avocado. Das Ergebnis: cremig, leicht nussig und garantiert tierfrei.

Szene beim veganen Grillabend

Gast: „Ist da wirklich keine Mayo drin?“

Veganer: „Nein, das ist Cashewcreme.“

Gast: „Und die Wurst?“

Veganer: „Das ist Seitan.“

Gast: „Und die Kohle?“

Veganer: „Das ist Bambus.“

Fazit

Der vegane Kartoffelsalat ist kein Ersatz, sondern eine eigenständige Variante. Er schmeckt frischer, leichter und weniger fettig – dafür aber auch weniger nach Oma. Wer ihn probiert, merkt: Kartoffelsalat geht auch ohne Tierprodukte. Ob man's will, ist eine andere Frage.

Rezepte: Veganer Kartoffelsalat

Rezept 1: Veganer Kartoffelsalat mit Cashewcreme

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Cashewkerne (über Nacht eingeweicht)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 2 Gewürzgurken
- 1 rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
 2. Cashews mit Zitronensaft, Senf, Salz und Wasser pürieren.
 3. Gurken und Zwiebel klein schneiden.
 4. Alles vermengen, mit Petersilie garnieren.
-

Rezept 2: Veganer Kartoffelsalat mit Avocado

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln
- 2 reife Avocados
- 1 Limette
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Bund Koriander
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Würfel schneiden.
2. Avocados mit Limettensaft zerdrücken, würzen.
3. Kartoffeln, Zwiebel und Koriander untermischen.
4. Sofort servieren, bevor es braun wird.

Kartoffelsalat deluxe – Trüffelöl, Lachs & Avocado

Es war nur eine Frage der Zeit, bis jemand auf die Idee kam, Kartoffelsalat so lange aufzuhübschen, bis er sich kaum noch als Kartoffelsalat erkennt. Willkommen in der Welt von **Kartoffelsalat deluxe** – einem Gericht, das weniger nach Oma, mehr nach Sternerrestaurant klingt.

Hier wird nicht mit Gurkenwasser hantiert, sondern mit **Trüffelöl**, geräuchertem **Lachs** und **Avocado**. Die Kartoffel wird dabei fast schon zur Nebensache – aber sie ist da, still und treu, und trägt den ganzen Schnickschnack, ohne zu meckern.

Szene im Edelrestaurant

Gast: „Ist das wirklich Kartoffelsalat?“

Kellner: „Ja, aber mit Trüffelöl und Avocado.“

Gast: „Und was kostet der?“

Kellner: „36 Euro.“

Gast: „Für Kartoffeln?“

Kellner: „Nein, für das Erlebnis.“

Fazit

Kartoffelsalat deluxe ist nicht für den Alltag gedacht. Er ist eine kulinarische Spielerei, ein Beweis, dass man mit Kartoffeln auch feine Küche machen kann – solange man genug teure Zutaten drüberschüttet. Ob er besser schmeckt als Omas Version, ist Geschmackssache. Sicher ist nur: Er macht sich auf Foodblogs besser.

Rezepte: Kartoffelsalat deluxe

Rezept 1: Kartoffelsalat mit Trüffelöl und Parmesan

Zutaten (für 4 Portionen):

- 800 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Trüffelöl
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 50 g Parmesan (gehobelt)
- Salz, Pfeffer
- Rucola zum Garnieren

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, halbieren, abkühlen lassen.
 2. Mit Trüffelöl, Olivenöl und Essig marinieren.
 3. Parmesan und Rucola darüber streuen.
 4. Edel servieren (am besten auf einem zu kleinen Teller).
-

Rezept 2: Kartoffelsalat mit Lachs und Avocado

Zutaten (für 4 Portionen):

- 800 g Kartoffeln
- 200 g Räucherlachs
- 1 Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden, abkühlen lassen.
2. Lachs in Streifen, Avocado würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Dill mischen.
4. Auf einem Teller so anrichten, dass es teuer aussieht.

Kartoffelsalat neu gedacht

– Grill, Gemüse & Bowls

Low-Carb? Fake-Kartoffeln? Vergiss es. Wenn schon modern, dann bitte mit Geschmack. Die neue Generation Kartoffelsalat setzt auf **Ofen, Grill und Bowls** – echte Kartoffeln, aber neu inszeniert. Keine Placebos, sondern ehrliche Varianten, die selbst Hipster glücklich machen.

1. Kartoffelsalat vom Grill

Kartoffeln lieben Feuer – und wenn man sie einmal gegrillt hat, will man nie wieder zurück zur Kochplatte. Außen knusprig, innen cremig, dazu ein rauchiges Aroma, das kein Omasalätchen jemals hinbekommen würde. Dressing drüber, fertig. Perfekt für BBQs, bei denen die Wurst nicht mehr allein im Mittelpunkt stehen darf.

2. Kartoffelsalat mit Gemüse-Upgrade

Warum nur Kartoffeln, wenn der Grill oder Ofen ohnehin läuft? Paprika, Zucchini, Aubergine und

Zwiebeln mischen sich dazu, und schon ist aus dem Kartoffelsalat ein mediterranes Gemüsefest geworden. Schmeckt wie Urlaub in Italien – nur ohne den nervigen Strandverkäufer.

3. Kartoffelsalat Bowl-Style

Kartoffelsalat als Teil einer **Food Bowl** – die moderne Form, zu sagen: „Ich will satt werden, aber es soll auf Instagram gut aussehen.“ Kartoffeln als Basis, darauf Avocado, Quinoa, Sprossen und ein fancy Dressing. Sieht hip aus, schmeckt erstaunlich gut, ist aber mehr Lifestyle als Salat.

Szene im Hipster-Café

Gast: „Das ist doch kein Kartoffelsalat mehr!“

Kellner: „Doch, das ist ein Kartoffelsalat-Bowl mit Avocado-Crunch.“

Gast: „Also ein Salat mit Kartoffeln drin?“

Kellner: „Nein, ein Statement.““

Fazit

Diese modernen Interpretationen sind keine Ersatzdroge für echte Kartoffeln, sondern

Weiterentwicklungen. Sie zeigen, dass man Kartoffelsalat nicht neu erfinden muss – man muss ihn nur mit Feuer, Gemüse oder Lifestyle aufpumpen. Und plötzlich ist er nicht mehr nur Beilage, sondern Hauptdarsteller.

Rezepte: Moderne Interpretationen

Rezept 1: Grillkartoffelsalat mit Raucharoma

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln halbieren, mit Öl und Gewürzen marinieren.
2. Auf dem Grill oder im Ofen rösten, bis sie knusprig sind.

3. Mit Essig und Petersilie mischen, warm servieren.
-

Rezept 2: Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Salat

Zutaten (für 4 Portionen):

- 600 g Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden.
2. Gemüse in Stücke schneiden, im Ofen mit Öl und Oregano rösten.
3. Mit Kartoffeln, Balsamico, Salz und Pfeffer mischen.
4. Lauwarm servieren.

Von Kartoffelsorten, Oma-Hacks & tödlichen Fehlern

Kartoffelsalat ist wie ein Minenfeld: Jeder Schritt kann zur Katastrophe führen. Man denkt: „Ach, bisschen Kartoffeln kochen, Mayo rein, fertig.“ Aber genau da fängt das Unheil an. Denn schon die falsche Kartoffel kann dir das ganze Gericht ruinieren.

Die Wahl der richtigen Kartoffelsorte

Die Kartoffel ist nicht einfach nur eine Kartoffel. Sie ist Diva, Primadonna und tickende Zeitbombe in einem.

- **Festkochend:** die einzig wahre Sorte für Kartoffelsalat. Hält die Form, schmeckt gut, bricht nicht auseinander. Wenn Kartoffelsalat eine Religion wäre, wären festkochende Kartoffeln die heilige Schrift.
- **Vorwiegend festkochend:** geht, aber mit Vorsicht. Sie haben die Tendenz, unter Druck zu zerfallen – wie dein Cousin auf der Familienfeier nach dem dritten Bier.

- **Mehlig:** absolutes Küchenverbrechen. Aus ihnen wird kein Salat, sondern Kartoffelpaste. Wer damit auftaucht, sollte gleich den Tisch verlassen.
-

Geheime Techniken & Oma-Hacks

Jede Oma schwört, ihr Kartoffelsalat sei der einzig wahre. Und jede Oma hat „Geheimtipps“, die sie nur im Sterbebett preisgibt.

- **Lauwarm anmachen:** Der Kardinaltipp. Kartoffeln dürfen nicht eiskalt sein, wenn Dressing oder Brühe dazukommen. Lauwarm saugen sie alles auf – kalt bleiben sie stur wie Beton.
 - **Gurkenwasser-Trick:** Klingt wie Hexerei, ist aber genial. Ein Schuss Gurkenwasser ins Dressing macht den Salat frisch, würzig und irgendwie magisch. Wer es weglässt, hat offiziell verloren.
 - **„Schlotzigkeit“ richtig erreichen:** Süddeutsche Omas reden von Schlotzigkeit, als ginge es um einen heiligen Gral. Das Geheimnis: genügend Brühe, lauwarmer Kartoffeln, viel Geduld beim Ziehen. Schlotzig ist kein Zustand – es ist ein Lebensgefühl.
-

Kartoffelsalat-Katastrophen vermeiden

Kartoffelsalat ist gnadenlos. Ein kleiner Fehler, und du servierst eine Beilage, die schlimmer ist als Schwiegermutter's Vortrag.

- **Zu trocken:** passiert, wenn man zu wenig Dressing nimmt oder die Kartoffeln zu kalt waren. Lösung: mehr Brühe, mehr Öl, weniger Geiz.
 - **Zu flüssig:** die Kartoffeln baden in einer Suppe. Ergebnis: Kartoffel-Smoothie. Lösung: Stärke der Kartoffeln nutzen (festkochend, schon vergessen?) und Dressing nach und nach zugeben.
 - **Zu sauer:** Klassiker bei Essig-Fetischisten. Lösung: Zucker oder etwas Öl gegensteuern, oder gleich weniger Essig reinschütten.
 - **Wenn die Mayo gerinnt:** der Super-GAU. Statt cremig hat man Klümpchen wie in einem schlechten Albtraum. Lösung: frisch aufschlagen oder schnell behaupten, das sei „ein regionales Rezept“.
-

Haltbarkeit & Food Safety

Kartoffelsalat ist nicht nur eine Beilage, er ist auch eine biologische Waffe. Falsch gelagert, verwandelt er sich in eine Salmonellenfabrik.

- **Mit Mayo:** maximal 1 Tag im Kühlschrank. Danach spielt man Russisches Roulette.
 - **Mit Brühe/Essig:** hält sich länger, 2–3 Tage.
 - **Nie in der Sonne:** Kartoffelsalat auf Sommerfesten, der stundenlang in der Hitze steht, ist ein stiller Killer. Wer ihn trotzdem isst, darf die nächsten Stunden auf der Toilette verbringen.
-

Szene auf einer Familienfeier

Onkel: „Der Kartoffelsalat von Tante Helga war aber besser.“

Gastgeberin: „Tante Helga liegt im Krankenhaus. Salmonellen.“

Onkel: „Ah. Dann doch lieber deiner.“

Fazit

Kartoffelsalat ist kein Hobbyprojekt. Er ist ein Hochrisiko-Unternehmen, bei dem man die

Gesetze der Thermodynamik, Chemie und Lebensmittelhygiene kennen muss. Wer die falsche Sorte nimmt, zu kalt anmacht oder die Schüssel in der Sonne vergisst, hat verloren. Wer aber die Tricks beherrscht, kann damit ganze Familien versöhnen – oder sie endgültig zerstreiten.

Kartoffelsalat als Running Gag der Menschheit

Kartoffelsalat ist nicht einfach nur Essen. Er ist eine kulturelle Erscheinung. Er taucht dort auf, wo man ihn am wenigsten erwartet, ruiniert Sommerfeste, sorgt für diplomatische Zwischenfälle und hat es sogar in die Popkultur geschafft. Kein anderes Gericht bewegt sich so elegant zwischen Festessen und Lebensmittelvergiftung.

Kartoffelsalat auf Reisen

Reisen bildet – und manchmal schockiert es. Denn wer geglaubt hat, Kartoffelsalat sei eine deutsche Erfindung, die man nur zwischen Kiel und Kempten trifft, wird im Ausland schnell eines Besseren belehrt.

- **Island:** Dort liegt Kartoffelsalat im Hot Dog. Zwischen Wurst, Senf und Röstzwiebeln klebt ein Klecks Mayo-Kartoffelmatsche. Touristen starren fassungslos, die Isländer kauen genüsslich und sagen: „So gehört das.“ Wahrscheinlich die einzige Nation, die

Kartoffelsalat und Fastfood konsequent verheiratet hat.

- **Korea:** Dort landet Kartoffelsalat im Sandwich. Weißbrot, Salatblatt, Kartoffelsalat. Fertig. Wer reinbeißt, erwartet Frische und bekommt stattdessen Brei zwischen zwei Pappscheiben. Ein kulinarisches Montagsgefühl zum Mitnehmen.
- **Philippinen:** Hier ist Kartoffelsalat ein Dessert. Mit Ananas, Rosinen und Kondensmilch wird er so süß, dass jeder Diabetologe das Land sofort auf die schwarze Liste setzt.
- **USA:** Kartoffelsalat als Beilage beim Barbecue. Das klingt harmlos – bis er in der Sonne steht und sich in eine biologische Waffe verwandelt. „Freedom Salad“, bis der Krankenwagen kommt.
- **Japan:** Poteto Sarada. Sieht aus wie Kartoffelpüree, schmeckt süßlich, wird in Bento-Boxen gestopft. Ein ganzer Kontinent, der beschlossen hat: Kartoffelsalat muss sich wie Babybrei anfühlen.

Man könnte meinen: Kartoffelsalat ist das Chamäleon der Weltküche. Mal ist er Beilage, mal

Nachtisch, mal Sandwichfüllung. Und manchmal ist er einfach ein Verbrechen.

Der diplomatische Zwischenfall

Dass Kartoffelsalat politisch Sprengstoff birgt, zeigt die Geschichte eines Staatsbanketts in Bonn in den 1970er-Jahren. Deutsche Gastgeber wollten „etwas Landestypisches“ servieren. Heraus kam: Kartoffelsalat. Der französische Diplomat blickte angewidert in die Schüssel, als hätte man ihm radioaktives Material angeboten, und fragte: „Das soll Haute Cuisine sein?“

Die deutsche Antwort war trocken: „Das ist unsere Haute Cuisine.“

Man stelle sich die umgekehrte Situation vor: Ein deutscher Diplomat in Paris bekommt Schnecken oder Froschschenkel vorgesetzt. Die Deutschen hätten vermutlich auch komisch geguckt. Fazit: Kartoffelsalat kann internationale Beziehungen belasten – oder zumindest das Abendessen.

Kartoffelsalat als Katastrophenursache

Kartoffelsalat ist auch dafür berüchtigt, Menschen ins Krankenhaus zu befördern. Besonders, wenn er stundenlang in der Sonne steht. In den 1980ern gab

es mehrere dokumentierte „Salmonellenwellen“ auf deutschen Schützenfesten – alle hatten denselben Ursprung: ein Eimer Kartoffelsalat mit rohen Zwiebeln und Mayo, dekorativ neben dem Grill drapiert.

Die Lokalzeitung schrieb später: „Über 60 Personen erkrankten nach dem Verzehr von Kartoffelsalat.“ Kein Wort über die Wurst. Keine Klage über das Bier. Nein, der Salat war’s. Wieder einmal.

Oft reicht ein falscher Handgriff: rohe Zwiebeln statt sautierte, ein bisschen zu wenig Essig, oder schlicht die falsche Lagerung. Kartoffelsalat ist wie ein Bond-Bösewicht: sieht harmlos aus, tötet aber ohne Vorwarnung.

Kartoffelsalat in Werbung & Popkultur

Kaum ein deutsches Gericht ist so oft Zielscheibe von Witzen und Werbung.

- In den 1990ern brachte ein Supermarkt eine TV-Werbung: „Unser Kartoffelsalat schmeckt wie bei Oma.“ Leider hatten die Zuschauer auch Omas Kartoffelsalat im Kopf – und der war meistens besser. Die Kampagne floppte.

- In Comedyshowes wie *Switch* oder *Sketchup* tauchte Kartoffelsalat immer wieder auf – als Symbol für Spießigkeit und Provinz.
- 2015 erschien der Trash-Film „Kartoffelsalat – Nicht fragen!“, der so schlecht war, dass er fast schon wieder Kultstatus hat. Der Titel allein reichte, um das Gericht für Jahre zur Lachnummer zu machen.

Man könnte sagen: Kartoffelsalat ist die „Witze-Ente“ der deutschen Küche – ständig da, oft peinlich, manchmal unfreiwillig komisch.

Kuriose Anekdoten

- **Die Erbschaft:** In Süddeutschland soll eine Oma ihr Kartoffelsalat-Rezept im Testament vererbt haben. Drei Enkel stritten sich darum, wer es „originalgetreu“ weiterführen dürfe. Ergebnis: eine zerrüttete Familie – und drei unterschiedliche Versionen des gleichen Rezepts.
- **Die Pauschale:** Ein Wirt im Sauerland berechnete seinen Gästen eine „Kartoffelsalatpauschale“ bei Buffets. Egal ob gegessen oder nicht, jeder zahlte 2 Euro. „Weil

immer einer kommt und Kartoffelsalat will“, erklärte er.

- **Die Tiefkühlkatastrophe:** In den 2000ern versuchte eine Firma ernsthaft, tiefgekühlten Kartoffelsalat auf den Markt zu bringen. Ergebnis: eine gummiartige Pampe, die aussah wie eingefrorene Dachpappe. Nach wenigen Monaten verschwand das Produkt kommentarlos.
- **Das Einfrieren daheim:** Manche Leute frieren tatsächlich ihren selbstgemachten Kartoffelsalat ein. Nach dem Auftauen sieht er aus wie Baustellenschlamm und schmeckt auch so. Und trotzdem behaupten manche: „Geht schon.“

Szene in Island am Hot-Dog-Stand

Tourist: „Ist das ernsthaft Kartoffelsalat im Hot Dog?“

Verkäufer: „Já.“

Tourist: „Warum?“

Verkäufer: „Warum nicht?“

Tourist: „Schmeckt das?“

Verkäufer: „Mit genug Bier – alles.“

Fazit

Kartoffelsalat ist mehr als Beilage. Er ist Absurdität, Streitobjekt, Kulturgut und Gefahrenquelle. Er reist in Hot Dogs nach Island, quetscht sich in Sandwiches nach Korea, tötet auf Schützenfesten, zerstört Familien und landet in Trash-Filmen. Und doch überlebt er alles – weil am Ende jeder Deutsche glaubt, dass **seine Version** die einzig wahre ist.

Die wahren Grundlagen – Mayo & Brühe selbst gemacht

Man kann Kartoffelsalat mit Fertigmayo aus dem Glas und Brühe aus dem Würfel machen. Man *kann*. So wie man auch Tiefkühlpizza als „italienisches Abendessen“ verkaufen oder Instant-Kaffee für Espresso halten kann. Aber wer's ernst meint, macht die Basis selbst. Es ist weder Zauberei noch Nobelpreis-würdig – aber es trennt die Köche von den Warmmachern.

1. Mayonnaise – die Diva der Küche

Mayonnaise ist launisch, zickig und bricht schneller zusammen als ein Politiker im Untersuchungsausschuss. Aber wenn sie gelingt, ist sie die Krone des Kartoffelsalats.

Grundrezept (klassisch, für ca. 250 ml):

- 1 Eigelb (frisch, zimmerwarm)

- 1 TL Senf
- 200 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblume)
- 1 TL Essig oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Eigelb und Senf in eine Schüssel geben, glatt rühren.
2. Öl *tropfenweise* (!) dazugeben und kräftig schlagen. Nicht hektisch werden, Geduld ist Pflicht.
3. Sobald die Masse emulgiert, kann das Öl in dünnem Strahl eingerührt werden.
4. Mit Essig/Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Wer ungeduldig ist, nimmt einen Pürierstab. Alles in ein hohes Gefäß, Stab rein, 30 Sekunden – zack, Mayo. Oma dreht sich im Grab, aber es funktioniert.

Gefahren: Mayo gerinnt gern. Lösung: Neues Eigelb in eine saubere Schüssel, missratene Mayo langsam unterrühren. Oder lügen: „Das ist eine Spezialität aus Schweden, so muss das.“

2. Brühe – die unterschätzte Lebensversicherung

Viele denken bei Brühe an Instant-Pulver mit 97 % Salz und „Aroma“. Das ist keine Brühe, das ist Chemieunterricht. Eine echte Brühe dauert länger, macht aber den Unterschied zwischen „Salat“ und „Heiligtum“.

Grundrezept Gemüsebrühe (für ca. 1,5 Liter):

- 2 Zwiebeln
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Selleriestangen oder ein Stück Knolle
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie, Lorbeerblatt, Pfefferkörner
- 2 EL Öl
- 1,5 l Wasser
- Salz

Zubereitung:

1. Gemüse grob würfeln, in Öl anrösten (bringt Geschmack).

2. Mit Wasser ablöschen, Gewürze und Kräuter zugeben.
3. Mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Je länger, desto besser.
4. Durch ein Sieb gießen, kräftig salzen. Fertig.

Varianten:

- Für **Hühnerbrühe**: Ein Suppenhuhn mitkochen.
- Für **Rinderbrühe**: Rinderknochen vorher im Ofen rösten und dann ins Wasser.
- Für **vegane Brühe**: Alles gleich, nur ohne Huhn und Knochen (Überraschung!).

Tipp: Brühe lässt sich einfrieren. Am besten in Eiswürfelformen. So hat man jederzeit kleine Brühe-Shots für Salatdressings.

Szene in der Küche

Gast: „Warum machst du die Mayo selber? Gibt’s doch im Glas.“

Koch: „Und warum kochst du Nudeln selber, gibt’s doch bei Maggi.“

Gast: „...“

Fazit

Selbstgemachte Mayo und Brühe sind kein Luxus, sondern Pflicht, wenn man den Kartoffelsalat ernst nimmt. Alles andere ist wie Fertiglasagne statt Bolognese – essbar, aber eigentlich eine Beleidigung. Wer Kartoffelsalat mit echter Mayo und Brühe macht, merkt sofort: Das ist nicht irgendein Salat. Das ist ein Statement.