Tradycyjna niemiecka sałatka ziemniaczana

4 września 2012

W Europie na Niemców mówi się "kartofle". Gdyby jedynym kryterium było spożycie ziemniaków na osobę, na taki przydomek bardziej zasługiwaliby Polacy, bo w Niemczech je się 60 kg ziemniaków na osobę, a w Polsce dwa razy więcej. W przypadku "świadomości" ziemniaka, mimo mniejszego spożycia, wygrywają Niemcy. Na targu są stoiska wyłącznie z ziemniakami, a w każdym sklepie są w ofercie co najmniej ziemniaki sałatkowe, grillowe, słodkie, młode, małe, na placki ziemniaczane i na purée. Zastosowanie ziemniaków jest dużo bardziej wszechstronne niż u nas, a najpopularniejszą potrawą jest sałatka ziemniaczana.

W przypadku sałatki ziemniaczanej w Niemczech istnieją dwie główne szkoły: południowa, gdzie sałatkę przyrządza się z octem i oliwą oraz szkoła północna, gdzie przyrządza się ją z majonezem lub mieszanką śmietany i jogurtu. Do tego przeróżne dodatki: ogórki konserwowe, cebula, jaja, jabłka, boczek lub cebulka. Przepis poniżej to typowa sałatka południowa - bawarska. Sałatka ziemniaczana to danie, które podaje się w Niemczech na co dzień i od święta, na przykład z gorącą kiełbasą w Wigilię.

Składniki na 4 porcje:

- 500 g ziemniaków sałatkowych, które nie rozsypują się podczas gotowania, np. frezja
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki białego octu winnego
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 150 ml bulionu wołowego
- 1/2 łyżki słodkiej musztardy
- 1 pęczek szczypiorku
- sól & pieprz

Przygotowanie:

1. Ziemniaki gotujemy w mundurkach - na parze, przez około 30 minut lub w wodzie. Wody nie solimy.
2. Obieram cebulę i siekamy ją w drobną kostkę.
3. Przygotowujemy marynatę do ziemniaków. Mieszamy ocet, sól, pieprz, olej i musztardę.
4. Gdy ziemniaki są ugotowane przelewamy je zimną wodą i obieramy ze skórki. Kroimy je w równej szerokości plastry i przekładamy do naczynia, w którym będziemy je marynować.
5. Podgrzewamy masło i szklimy do miękkości pokrojoną cebulę. Dodajemy do marynaty.
6. Przygotowujemy bulion i gdy jest jeszcze ciepły dolewamy do marynaty. Całość mieszamy.
7. Zalewamy plastry ziemniaków ciepłą marynatą i odstawiamy na parę godzin, żeby smaki się wymieszały i ziemniaki naciągnęły marynatą. Przed podaniem posypujemy sałatkę posiekanym szczypiorkiem.