

Salada de Batata da Suábia

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

No verão de 2017, nós viajamos com minha mãe pelo sul da Alemanha. Foi uma viagem para visitar os lugares de onde nossos antepassados alemães partiram para ir ao Brasil em 1828. Um domingo à tarde, fomos visitar um Biergarten com música clássica fora de Munique chamado Waldwirtschaft. Lá eu provei uma salada de batata alemã que criou uma memória de paladar duradoura. Voltando para casa comecei a pesquisar e descobri que era o que se chama de salada de batata da Suábia. A Suábia é uma região no sudoeste da Alemanha. Tive a sorte de encontrar esta receita para Salada de batata Suábia em um blog da Kimberly. O blog contém imagens passo a passo que eu recomendo rever.

Esta salada é excelente para uma festa pois ela é ainda mais gostosa no dia seguinte e portanto pode ser feita um dia antes.

Ingredientes:

- 1 1/2 kgs de batatas amarela pequenas e de tamanho similar, peles esfregadas mas com casca
- 1 cebola amarela média, picada
- 1 1/2 xícaras de água misturada com 4 colheres de chá de grânulos de caldo de carne (Veganos: usem caldo vegetal)
- 1/2 xícara de vinagre branco (adicione algumas gotas de Essig Essenz se você o tiver. O Essig Essenz é um vinagre em alta concentração)
- 3/4 colher de sopa de sal
- 3/4 colher de chá de pimenta branca moída
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 colheres de chá de mostarda alemã leve (recomendo a Mostarda alemã de estilo Düsseldorf. Se não conseguir, use mostarda amarela normal)
- 1/3 copo de óleo de prova neutra
- Cebolinha picada fresca para enfeitar

Procedimento:

1. Ferva e corte as batatas

- Ferva as batatas nas suas peles em água levemente salgada até ficarem macias.
- Deixe as batatas esfriarem até que você possa lidar com elas.
- Descasque as batatas e corte-as em fatias de 6 mm de grossura.
- Coloque as batatas cortadas em uma grande tigela e reserve.

2. Tempere as batatas

- Adicione a cebola picada, caldo de carne, vinagre, sal, pimenta, açúcar e mostarda em uma panela média e levar a ferver.
- Assim que ferver, retire do fogo e despeje a mistura sobre as batatas.
- Cubra a tigela de batatas e deixe-se sentar por pelo menos uma hora.

3. Terminar e servir

- Depois de pelo menos uma hora, gentilmente misture o óleo vegetal e tempere com sal e pimenta a gosto.
- Se houver muito líquido, use uma colher com furos para servir.
- Sirva decorada com cebolinha verde picada fresca. Sirva a temperatura ambiente.
- Esta salada de batata é melhor no dia seguinte (remova do frigerador pelo menos 30 minutos antes de servir).