

Bayrischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
Salz
2 Zwiebeln (à ca. 60 g)
3 - 5 Zweige Schnittlauch
3 - 5 Zweige Petersilie
200 ml Gemüsebrühe
3 EL Branntweinessig
2 TL mittelscharfer Senf
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Schritt

Kartoffeln waschen, mit Schale 20-25 Minuten in kochendem Salzwasser garen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Schritt

2 Zwiebeln (à ca. 60 g)
Schnittlauch
3 - 5 Zweige Petersilie

Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen, abtropfen lassen und Schnittlauch in Ringe schneiden. Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

3. Schritt

200 ml Gemüsebrühe 2 EL Branntweinessig

Gemüsebrühe mit Zwiebeln und Essig aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, über die warmen Kartoffelscheiben gießen und in einer großen Schüssel schwenken, bis die Kartoffelstärke die Flüssigkeit gebunden hat.

4. Schritt

1 EL Branntweinessig
2 TL mittelscharfer Senf
3 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker
etwas frisch gemahlener Pfeffer

Kartoffelsalat mit Senf und Sonnenblumenöl vermengen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Kartoffelsalat auf Teller verteilen und mit Schnittlauch und Petersilie bestreut, servieren.

Unser Tipp
mit Speck, Gurken, Gewürzgurken

Natürlich gibt es nicht DEN Kartoffelsalat! Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Verfeinere deinen bayrischen Kartoffelsalat nach deinem Geschmack mit frischen Gurkenscheiben, Gewürzgurkenwürfeln und/oder Speck.

Wir wünschen „Guten Appetit“

