

Rezept Kartoffelsalat

Bayerischer

Kartoffelsalat gehört meiner Meinung nach zu jedem bayerischen Picknick dazu und auf den Biergartentisch sowieso- und ist auch sonst einfach nur superlecker! Zubereitungszeit: 35-40 Minuten.

Zutaten:

800 g Kartoffeln (festkochend)
1 große rote Zwiebel
6 EL Sonnenblumenöl
 $\frac{1}{4}$ Liter Instant-Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
4EL Weißweinessig
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer (am besten aus einer Mühle)

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale etwa 25 Minuten fest kochen, dabei keinesfalls zu weich werden lassen. Während die Kartoffeln kochen, Radieschen in Scheibchen schneiden und den Schnittlauch sehr fein hacken. Beides zunächst beiseite legen. Zwiebel schälen, sehr klein würfeln und mit den ersten 2 Esslöffeln Öl in einem Topf anschwitzen. Die Gemüsebrühe dazugießen und mit Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Die fertig gekochten Kartoffeln heiß pellen und in dünne Scheiben zerteilen.

In einer Schale mit Pfeffer und dem Salz würzen. Anschließend die Brühe und das restliche Öl zu den Kartoffeln gießen und den Essig untermischen. Den Kartoffelsalat mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Radieschen und den Schnittlauch unter die Kartoffeln rühren. Am besten schmeckt der Kartoffelsalat, wenn man ihn dann noch mindestens 20 Minuten ziehen lässt, da die Kartoffeln so die Flüssigkeit aufnehmen können. Wer unbedingt möchte, kann auch noch 2-3 Löffel Mayonnaise dazugeben, um dem Salat einen sahnigeren Geschmack zu geben.

Zurück zu den Regionalen Rezepten

Zurück zu den Salatrezepten