Rezept

Bayerischer Kartoffel-Gurken-Salat

Ein Rezept von Bayerischer Kartoffel-Gurken-Salat, am 11.06.2025

Zutaten

1 kg	Salatkartoffeln (z. B. Moor-Sieglinde)
1	kleine Salatgurke (ca. 400 g)
4 EL	Weißweinessig
2 Prisen	Zucker
	Salz
200 ml	Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen, abgießen, nur ganz kurz auskühlen lassen, schälen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Inzwischen die Gurke waschen und so schälen, dass grüne Schalenstreifen stehen bleiben. Die Gurke in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben, leicht salzen und 10 Min. ziehen lassen. Dann in ein Sieb geben und die Gurken ausdrücken.

3. Rindsbriah erhitzen und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Dressing über die Kartoffeln gießen, 5 Min. ziehen lassen. Dann Öl dazugeben, durchmischen, Gurken dazugeben, alles nochmals mischen. Abschmecken, Salat lauwarm servieren.