

Rezept

Bayerischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Bayerischer Kartoffelsalat, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Sieglinde, Cilena)	Salz
2 Zwiebeln	1/4 l kräftige Gemüsebrühe
6 EL Essig	4 EL Öl
1/2 Salatgurke	1 Bund Petersilie
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser aufsetzen und zugedeckt in 25-30 Min. gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Noch warm schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel (mit Deckel) geben.
2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In die Brühe geben und einmal aufkochen. Heiß über die Kartoffeln gießen, Essig und Öl zugeben und alles rasch mischen.
3. Die Gurke waschen, streifig schälen und längs vierteln. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Ebenfalls zu den Kartoffeln geben, alles gut mischen und abkühlen lassen. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Salat zugedeckt im Kühlschrank aufheben.