

Rezept

Klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln

Ein Rezept von Klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, am 15.12.2025

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln		Salz
2	Zwiebeln	1 Stiel	Liebstöckl
1 TL	Senf	6-8 EL	Obstessig
6 EL	Sonnenblumenöl		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und 2 TL Salz darüberstreuen. Knapp mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Sieb 1 Min. in kochendes Wasser halten, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Liebstöckel waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Zwiebeln und Liebstöckel mit Senf, Essig und 1 kleinen Prise Salz verrühren. Das Öl löffelweise einrühren.
3. Die gegarten Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel in Scheiben schneiden, dabei jede Lage mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Das Dressing mit den Kartoffeln mischen und 2 Std. durchziehen lassen. Falls nötig, den Salat dann nochmals mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Passt perfekt zu Würstchen, Hacksteaks oder Backfisch.