MEIN GENUSS



Bayerischer Kartoffelsalat



It’s a match!

Unser Liebstöckel gerebelt verleiht intensive Aromen und delikate Würze!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln waschen und mit einer Bürste grob die Schale abbürsten. Anschließend die Kartoffeln mit Schale für **20 – 25 Minuten** kochen. Die fertigen Kartoffeln abkühlen lassen, bevor sie weiterverarbeitet werden.
2. In der Zwischenzeit die Haut der Zwiebeln abziehen, in zwei Hälften und anschließend in feine Würfel schneiden. Die Salatgurke waschen, längst halbieren, mit einem Löffel entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
3. Die Zwiebeln mit dem Essig, Salz, Pfeffer und 350 ml Gemüsebrühe aufkochen und bei schwacher Hitze für ca. **10 Minuten** köcheln lassen. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen, die Brühe abkühlen lassen und zuletzt das Öl und den Senf unterrühren.
4. Die Kartoffeln kurz in kaltes Wasser geben, dann pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben zusammen mit der Gurke, allen Gewürzen und der Brühe in eine große Salatschüssel geben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Kartoffelsalat in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Anschließend kalt servieren.

Zutaten

1000 g Kartoffeln, (vorwiegend) festkochend
2 Zwiebeln, mittelgroß
1 Salatgurke
4 EL Pflanzenöl
2 EL Senf, mittelscharf
350 ml Gemüsebrühe
6 EL Weißwein-Essig
1 TL Liebstöckel
1 TL Schnittlauch, geschnitten
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.05.2027.