

# BAYERISCHER KARTOFFELSALAT

Serviervorschlag | Bild Freepik

**Für 5 - 6 Personen**  
**Zubereitungszeit: ca. 45 Min.**

## Zutaten:

1,25 kg festkochende Kartoffeln  
4 mittelgroße Essiggurken  
2 kleine rote Zwiebeln oder Schalotten  
gut ¼ l Gemüsebrühe  
4 EL Apfelessig  
4 EL Salatöl, z. B. kaltgepresstes Distelöl  
1/2 TL Brotzeitblüten  
Salz, frisch gemahlener weißer oder schwarzer Pfeffer  
1 Bund frischer Schnittlauch  
Radieschen und Kresse zum Garnieren

## Zubereitung:

- 1) Gewaschene Kartoffeln ungeschält je nach Größe 20 bis 25 Min. kochen. Sie müssen bissfest bleiben.
- 2) In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe aufgießen und die Marinade vorbereiten.  
Dafür Essiggurken und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit Essig, Öl, etwas Brühe und den Gewürzen vermischen.
- 3) Die heißen Kartoffeln schälen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der restlichen Brühe übergießen.
- 4) Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- 5) Dann die Marinade und den Schnittlauch unter die Kartoffeln mischen und etwa eine Stunde durchziehen lassen.
- 6) Abschmecken und nochmals kräftig durchmischen. Sollte der Kartoffelsalat zu trocken sein, noch etwas Öl und Essig zugeben.
- 7) Die Radieschen in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Den Salat mit den Radieschen und der Kresse garnieren.

**250 g Speck würfeln und knusprig braten. Die Speckwürfel können kurz vor dem Servieren hergestellt und noch warm unter den Kartoffelsalat gemischt werden.**