



# Bayerischer Kartoffelsalat

DER Klassiker!

Mehr Worte braucht es nicht, oder?

Als erstes die Kartoffeln waschen und kochen, je nach Größe 20 – 30 Minuten.

Anschließend das Wasser abschütten, ein paar Minuten ausdampfen lassen und schälen.

Die Kartoffeln in ca. 20–80 mm dicke Scheiben schneiden.

Nun das Dressing mischen. Einfach in einer Tasse, Glas (oder was auch immer) heißes Wasser, Gemüsebrühe, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Butter vermischen und mixen. Die Salatsoße über die Kartoffeln geben und schon mal umrühren.

Zwiebel schälen, in möglichst kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Nun den Kartoffelsalat etwas ziehen lassen (ich empfehle dir 30 – 60 Minuten).

Die Gurke waschen, halb schälen und in feinen Scheiben oder Streifen zum Salat hobeln.

Schmecke nun deinen Salat ab und fertig!

Guten Appetit.

## Du brauchst (für 4 Portionen)

1 kg festkochende Kartoffeln

½ - 1 Gurke

1 mittelgroße Zwiebel

250 ml Gemüsebrühe

100 ml Weissweinessig

50 g Butter oder 50 ml Öl

2 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Zucker