



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

bayerischer Kartoffelsalat für die perfekte Brotzeit



Einkaufsliste:

Kartoffeln, festkochend, 500 g
Gemüsebrühe, Bio
Schalotten, 2
rote Zwiebel, 1
Frühlingszwiebeln, 3 Stängel
Cornichons, 6
Gurkenessig, 2 EL
Schnittlauch, 1 Bund
Petersilie, glatt, 2 Stängel
Schinkenwürfel, 50 g
süßer Senf
körniger Dijon-Senf
Balsamicoessig, weiß
Rapsöl
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - bayerischer Kartoffelsalat

	 einfach	 preiswert
	 kalt oder warm servieren	
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden,
- in der Gemüsebrühe bissfest kochen,
- mit einer Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen,
- Brühe aufheben,
- Schalotten und Cornichons klein würfeln,
- rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden,
- Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden,
- Schnittlauch klein schneiden,
- Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne anrösten

Zubereitung:

- in einer Schüssel eine Vinaigrette aus Brühe, weißem Balsamicoessig, Gurkenessig und beiden Senfsorten anrühren,
- Schinkenwürfel, Schalotten, rote Zwiebelringe, Cornichons, Schnittlauch und die Kartoffelscheiben unterheben und ca. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen,
- anschließend mit Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in flache Gläser füllen,
- mit Petersilienblättern garniert im Kühlschrank aufbewahren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Dieser bayerische Kartoffelsalat kann kalt, aber auch lauwarm genossen werden.
- Er ist sehr leicht bekömmlich, denn es wird auf jedwede Mayo verzichtet.
- Für Vegetarier könnt ihr die Schinkenwürfel auch weglassen.
- Als „Ersatz“ eignen sich z.B. dünn gehobelte Radieschen oder klein gewürfelter frischer Meerrettich.
- Traditionell wird der Kartoffelsalat zu Leberkäs oder Fleischpflanzerl gegessen (siehe Rezepte).

Dazu passt:

- z.B. ein bayerisches Weißbier.



Foto Klaus Rupp