



BAYERISCHER KARTOFFELSALAT

Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln
einen Schuss heiÙe Lacroix RinderbrÙe (gibt 's bei Gourmet Flamand)
2 EsslÙffel Gourmet Flamand Feigenessig
1 Essig-Gurke und etwas Saft der Gurke
1 kleine rote Zwiebel oder eine Schalotte
Pfeffer, Salz
1 EL gehackter Schnittlauch oder Petersilie
2 EsslÙffel Raps- oder DistelÙl

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 20 bis 25 Minuten kochen. Gurke und Zwiebeln klein schneiden. Alles in BrÙe und Essig geben, Schnittlauch dazugeben und mit Pfeffer und Salz wÙrzen. Die Marinade in die SchÙssel geben, die spÙter fÙr den Kartoffelsalat vorgesehen ist. Sobald die Kartoffeln fertig gekocht sind, werden sie direkt in die Marinade geschnitten. Alles gut miteinander vermengen. Das Òl wird erst kurz vor dem Servieren ùber den Kartoffelsalat gegeben – und noch einmal alles gut vermischen.

NatÙrlich kann man den Salat auch noch mit 100g gebratenem Speck verfeinern. Aber auch so schmeckt er gut zum typischen bayerischen LeberkÙse.