

Bayrischer Kartoffelsalat

Zubereitungszeit:

*Halbe Stunde. Plus
Zeit für die Kartoffeln
und das Ziehen lassen.*

Dazu ist zu sagen:

*Kalte Kartoffeln
weiterverarbeiten!*

Reicht für 4 Personen.

Einen Tag vorher vorbereiten:

1. 1 kg festkochende Kartoffeln

schälen und in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln müssen vor der Weiterverarbeitung abgekühlt sein, dann zerfallen sie nicht und saugen nicht soviel Sauce auf.

Am großen Tag selbst:

2. $\frac{1}{4}$ l Brühe mit kochendem Wasser herstellen. Und auf lauwarm abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. In eine Salatschüssel.
4. 1 Zwiebel fein hacken und dazugeben.
5. Essig-Gürkchen in feine Scheiben schneiden und dazugeben.
6. Die lauwarmer Brühe, **4 EL Obstessig/Weißweinessig**, **1 TL Senf**, $\frac{1}{2}$ TL **Zucker**, frisch gemahlener Pfeffer, Salz und 4 EL Gurkenwasser zu einer kräftigen Sauce mischen und über den Kartoffelsalat gießen. Ziehen lassen. Abschmecken und ggf. nachwürzen.
7. 1 Bund Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.
8. 4 – 6 EL Sonnenblumenöl untermischen.
9. Den Kartoffelsalat mehrere Stunden ziehen lassen.
10. Den Kartoffelsalat noch einmal mit Salz und Essig nachwürzen, denn diese Gewürze ziehen ein, zersetzen sich, verschwinden mit der Zeit und müssen spätestens nach einem Tag neu abgeschmeckt werden. Der Essig wird durch Zugabe von etwas Zucker milder.

Kann man vorher noch vorbereiten:

- Die gehackten Zwiebeln kann man auch vorher in Öl einlegen, dann sind sie weicher.