

# Bayerischer Kartoffelsalat (aus der Oberpfalz)

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Person(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

## Zutat

Menge	Name
1 Kilogramm	Kartoffeln festkochend, am besten sehr gelbe Sorten
1 Stück	Mittelgroßer Zwiebel
1 Tasse	2 Esslöffel gekörnte Brühe in einer großen heißen Tasse Wasser aufgelöst, danach mit ca. 1/3 Essigessenz aufgießen.
1.5 Tasse	Livio - Öl
1 Teelöffel	Pfeffer und Salz nach Geschmack

## Zubereitung

Kartoffeln mit Schale kochen bis diese "durch" sind.

Danach sofort im heißem Zustand schälen. Dies gelingt am besten mit einer Gabel und einem Messer.

Die Kartoffeln danach ebenfalls noch heiß sehr fein in eine große Schüssel schneiden.

Geschnittenen Zwiebel vorsichtig unterheben und mit etwas schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Nach und nach die aufgelöste Brühen zugeben. Es darf dabei keine "Suppe" entstehen, also immer vorsichtig nach und nach zufügen.

Die Kartoffeln müssen nun die Flüssigkeit der Brühe aufsaugen. Daher braucht man etwas Geduld. Je nach Kartoffelsorte wird mehr oder weniger Flüssigkeit aufgenommen!

Siehe in diesem Fall das Foto an!

Nach ca. 5 Minuten wird die gesamte Tasse Öl hinzugefügt.

Nochmals ca. 2 Minuten warten, danach alles sehr langsam und vorsichtig vermischen.

Der Salat muss danach glänzen, dann ist die Konsistenz perfekt.

WICHTIG: Dieser Salat wird lauwarm serviert und passt zu allen Grillgerichten inkl. Fleischpflanzerln.

Der Salat mag keinen Kühlschrank und sollte innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden, danach wird der Zwiebel bitter. Manche mögen das, ich leider nicht 😊