



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Bayrischer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Kartoffeln	1 Tasse Wasser
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Zucker
Essig, Öl	1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und dann pellen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und zu den Kartoffeln geben.

Essig, Öl, Wasser, Salz und Zucker zu einer Salatsauce verrühren und anschließend über die Kartoffeln gießen und durchmengen.

Würzen mit Pfeffer und Schnittlauch.

Der Kartoffelsalat etwa 1 - 2 Stunden durchziehen lassen!

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer