

Kartoffelsalat mit Radieschen



Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg speckige Kartoffeln
(festkochende Kartoffeln)
1 kleine bis mittlere Zwiebel
2 EL Rotweinessig
3-4 EL neutrales Öl
2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse Rinderbrühe
1 Bund Radieschen

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. 1 kg speckige Kartoffel kochen, ca. 30 - max. 40 Minuten. Heiß schälen, in Scheiben schneiden.

2. Für die Sauce 1 ganze Zwiebel würfeln, 2 EL Essig, 2 gestrichene TL Salz, Pfeffer, 3-4 EL neutrales Öl, 1 Tasse Rinderkraftbrühe mit 1 TL Brühpulver, in hohem Becher mixen.

3. Zu den Kartoffeln geben, vermengen, ziehen lassen.

4. Inzwischen die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann abspülen, abtropfen

lassen und vorsichtig trocken tupfen.

5. Radieschenscheiben etwa 10-15 Minuten vor Verzehr unterheben. Jeweils nur die Portionen fertigstellen, die voraussichtlich auch verzehrt werden.

Hinweise:

Eine gute Alternative zur Kartoffel-Gurken-Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 65 min, Beilagen, Kartoffeln, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 20.09.2017