

Biergarten-Kartoffelsalat mit Leberkäse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionell, rustikal, auch als abendlicher Snack zum Bier

Zutaten

- 1 kg gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 400 g Leberkäse in Streifen
- 3 mittelgroße Zwiebeln in Ringen in etwas Mehl gewendet
- 1 Stange Porree in dünnen Ringe (Nur das Weiße)
- 1 Bund Radieschen, geputzt, gewaschen, in Spalten
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1/8 l Instant Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 3-4 EL Kräuternessig
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biergarten-Kartoffelsalat:

Schritt2

Die gewaschenen Kartoffeln, mit etwas Kümmel, in Salzwasser weich kochen, schälen und noch warm in Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Brühe mit dem Essig und Porrée Streifen, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker 1 min. zusammen aufkochen, über die Kartoffeln gießen. Schwenken, bis eine leichte Bindung durch die Kartoffelstärke eingetreten ist; den Senf und etwas Öl dazu geben, nachschmecken, die Radieschen Spalten unter heben, etwas durchziehen lassen.

Schritt4

Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben, abschütteln und in heißem Öl goldbraun braten; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Danach die Leberkäsestreifen ebenfalls in Öl 2-3 min. anbraten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Über dem Angerichteten Kartoffelsalat zunächst die Leberkäsestreifen, dann die knusprigen Zwiebeln anrichten und appetitlich mit Schnittlauch bestreut, servieren.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** Biergarten-Kartoffelsalat, kartoffelgerichte, Kleines Hauptgericht, preiswert, schnell gemacht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)464
- Fett (g)27
- KH (g)33
- Eiweiss (g)20
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/biergarten-kartoffelsalat-mit-leberkaese-2/>