

# Biergarten Kartoffelsalat mit Leberkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftig, bayerisch, passt zu Vielem

## Zutaten

- 1 kg Pellkartoffeln
- 400 g Leberkäse in Würfeln oder zünftigen Streifen
- 1 Stange Frühlingslauch oder weißer Porree, grob gewürfelt
- 1/4 l Instant Fleisch oder Gemüsebrühe
- 4 El Kräuternessig
- 2 El Senf
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, etwas Kümmel
- 1 kleines Bund Radieschen in Spalten
- 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 - 3 Zwiebeln in Ringen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, abgießen, etwas erkalten lassen. Pellen, in Scheiben schneiden.

### Schritt2

Die Brühe mit dem Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker aufkochen, zu einem herzhaften, "fast etwas überwürzten

### Schritt3

Dressing" aufkochen und für ca. 1 min. den Porree dazu geben.

#### **Schritt4**

Die heiße Marinade über die noch warmen Kartoffelscheiben geben, etwas schwenken, damit die natürliche Kartoffelstärke eine leichte Bindung hervorrufen kann.

#### **Schritt5**

Den Senf dazu geben, nachschmecken, Radieschen und Schnittlauch unter schwenken.

#### **Schritt6**

Den Leberkäse kurz 2 - 3 min. in heißem Pflanzenöl braten, Farbe nehmen lassen, zum Salat geben, anrichten.

#### **Schritt7**

Die Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben und unter ständigem wenden, goldgelb braten; auf dem Kartoffelsalat anrichten.

**Rezeptart:** Bayerisch, Kartoffelgerichte **Tags:** bayerische küche, passt zu vielem, zünftig

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