



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/>