

# Kartoffelsalat

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Radieschen
- 1 Salatgurke
- 2 TL Senf
- 1 Brühwürfel (fette Brühe)
- Etwas Schnittlauch
- 100 ml Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Topf, Tasse, Pfanne, Schüsseln, Schneidebrett, Messer,

# Kartoffelsalat

Anleitung:

**Schritt 1:** Kartoffeln mit Schale kochen und etwas Salz mit ins Wasser geben.

**Schritt 2:** Die roten Zwiebeln fein würfeln und in einen Topf geben. Darin werden diese dann mit etwas Öl ein paar Minuten angeschwitzt.

**Schritt 3:** Danach wird die Gurke in dünne Scheibchen geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Die Gurken werden dann kräftig gesalzen. Das Ganze schön mit der Hand vermengen. Anschließend werden die Radieschen in Scheiben geschnitten und zu den Gurken gegeben.

**Schritt 4:** Sobald die Zwiebeln genug angeschwitzt sind, fügen wir dort den Senf hinzu. Gut umrühren und mit Weißweinessig ablöschen. Anschließend noch Zucker hinzugeben. Sobald das Ganze leicht köchelt, fügen wir 2 Brühwürfel hinzu, würzen das Ganze mit Salz & Pfeffer und rühren dann erneut um.

**Schritt 5:** Die Kartoffeln nach dem Kochen per Hand pellen und dann in Scheiben schneiden und zu den Gurken & Radieschen geben.

**Schritt 5:** Als Letztes wird dort noch das Dressing übergegeben und untergerührt. Idealerweise kommt der Kartoffelsalat dann noch über Nacht in den Kühlschrank.

Guten Appetit!