Kartoffelsalat mit Radieschen

In unzähligen Varianten wird der Kartoffelsalat zubereitet. In diesem Rezept für Kartoffelsalat mit Radieschen liegt der Fokus auf der klassischen Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

550 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
160 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Gemüsebrühe
80 ml	Weißweinessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chili
1 Prise	Muskat
2 Bündel	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
4 Stk.	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Den Anfang für den Kartoffelsalat mit Radieschen machen die Erdäpfel. Sie werden unter kaltem Wasser gründlich gereinigt. Eine Küchenbürste beseitigt den groben und hartnäckigen Schmutz.

2. Die sauberen Erdäpfel in den Topf geben. Diese vorab mit kräftig gesalzenem Wasser befüllen. Erdäpfel darin circa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Wasser abgießen. Erdäpfel etwas überkühlen, bevor die Pelle abgeschält wird. Erdäpfel in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Öl in eine Pfanne geben und Speck andünsten, bis dieser glasig wird. Frische Frühlingszwiebeln abziehen und würfeln, um diese im Nachgang zum Speck zu geben.

4. Das Ganze mit Weißweinessig und Gemüsebrühe ablöschen. Je nach Geschmack und Vorliebe mit Pfeffer, Salz sowie frisch geriebenem Muskat verfeinern. Etwas Cayennepfeffer hinzufügen. Radieschen gründlich putzen und in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem frischen Dressing zu den Erdäpfeln geben. Mit einem Salatbesteck den Salat kräftig vermengen und das Ganze ziehen lassen.

5. Zu diesem Kartoffelsalat mit Radieschen ein Steak oder eine frische Rostbratwurst beim geselligen Barbecue servieren.

Tipp

Vegetarier bereiten den Kartoffelsalat mit Radieschen ohne Speck zu und genießen diesen als vollwertige Mahlzeit zu einem frischen Kornbrot.