



**RestEssBar**  
AARE - GÄU  
www.restessbar-aaregäu.ch

# KARTOFFELSALAT

Zutaten für 4-6 Personen

## Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 stk Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Senf
- 5 EL Mayonnaise
- Maggi, frischer Schnittlauch, Aromat nach Belieben.

---

## Zubereitung

1. Zwiebel zusammen mit der Bouillon kurz aufkochen und abkühlen lassen.
2. Wasser aufkochen, Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Kartoffeln bissfest kochen, Kartoffeln abgiessen.
3. Sauce: Senf, Mayonnaise und Gewürze mischen, zusammen mit der Bouillon unter die Kartoffeln mischen.
4. 30 - 90 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen, ab und zu schwenken.
5. Schnittlauch zum Schluss dazugeben.

## TIP

- Anstatt die Kartoffeln zu schälen und in Scheiben zu schneiden, kann auch Gschwelli gekocht werden, lauwarm schälen und in Scheiben schneiden.
- Je länger der Kartoffelsalat ziehen kann, desto besser schmeckt er.

Haltbarkeit: im Kühlschrank 2-3 Tage

© 2026 RestEssBar Aare-Gäu / agr

---

Unterstützer, Sponsoren und Partner der RestEssBar Aare-Gäu

