

KARTOFFELSALAT MIT FREIBERGER BIER

Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 50ml Brühe
- 150ml Bier
- 1 EL Meerrettich
- 1 EL süßer Senf
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 kg Kartoffeln
- Kräuter nach Wahl



Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und vierteln. Währenddessen die Zwiebeln klein hacken und anbraten. Mit der Brühe, dem Bier, Meerrettich, süßem Senf, Pflanzenöl und Balsamico einkochen. Kräuter hinzugeben und alles mit den Kartoffeln vermengen. Auf einem Teller anrichten und genießen.

Unser Tipp: Schmeckt besonders gut zu einem gekühlten Pils!

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!