



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



## Kartoffelsalat mit Bärlauch

1 kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
4 Gewürzgurken  
1 Knoblauchzehe  
250 ml warme Gemüsebouillon  
[Vom Fass Waldburg Balsam Bier](#)  
[Vom Fass Bärlaucholivenöl](#)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Frische Bärlauchblätter oder Schnittlauch

Die gekochten, geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine Salatschüssel geben und salzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit den kleingeschnittenen Gewürzgurken zu den Kartoffeln geben.

In die warme Gemüsebouillon [Bieressig](#) einrühren, mit Pfeffer würzen, über die Kartoffeln giessen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Bärlauchblätter oder Schnittlauch waschen, abtropfen und in dünne Streifen schneiden und mit dem [Bärlauchöl](#) zu den Kartoffeln geben.  
Alles gut mischen.

