

Renés

BBQ Kartoffelsalat

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Zutaten:

Pellkartoffeln
Gewürzgürkchen
rote Zwiebeln
Bacon
grüne Bohnen
Gartenkräuter
Majo
BBQ Soße
Salz, Pfeffer, ggf. Milch



Zubereitung:

Die Kartoffeln schneiden, wie man sie gerne im Kartoffelsalat hat.

Dazu kommen klein gewürfelte Gewürzgürkchen, viertle Zwiebelringe und gekochte grüne Bohnen.

Baconwürfel anbraten und mit in die Schüssel geben, ebenso die Kräuter.

Die Soße mache ich aus 50% Majo und 50% BBQ-Soße.

Etwas Milch mit rein, dass die Soße nicht zu dick ist.

Jetzt noch Salz und Pfeffer mit rein und alles mischen.

Der Salat sollte gut 4-5 Stunden ziehen.

Dazu schmeckt besonders gut:

Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.

