

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Speck

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Franken, Speck, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln

800 g	Festkochende Kartoffeln, am - besten Bamberger - Hörnle	- auf Vorrat im - Gefrierschrank habe)
1	Zwiebel	2 Essl. Weinessig
60 g	Durchwachsenden Speck (Ich - nehme auch gern einen - Südtiroler Speck)	4 Essl. Keimöl Salz, frisch gemahlener - Pfeffer
1/2 Liter	Rinderbrühe (Ich nehme nur - selbst gemachte Brühe, - die ich eigentlich immer	2 Bund Radieschen (Ist mir - persönlich zu viel)
		1 Bund Schnittlauch fein geschnitten

1. Kartoffeln waschen und am besten in einem Dämpfer in etwa 30 bis 35 Min. garen. Abdampfen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und wie den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in der Pfanne kross braten, dann die Zwiebel dazugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten.
3. Die Brühe erhitzen und Essig, Öl, Salz und Pfeffer untermischen. (Das mach ich anders. Das Öl gebe ich erst später dazu) Über die Kartoffelscheiben gießen, die Speck und Zwiebelwürfel dazugeben und alles vorsichtig mischen. Den Salat min. 15 Min. ziehen lassen.
4. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch unter den Salat mischen. (Hier füge ich jetzt erst das Öl hinzu) Falls nötig, ein wenig Brühe hinzufügen und nochmals kräftig abschmecken.