

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Klassisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Salat

1	kg Fest kochende Kartoffeln	30 g	Zucker
	Salz		Pfeffer & Salz
80 g	Zwiebeln	1 Essl.	Mittelscharfer Senf
150 ml	Kräuteressig	3 Essl.	Öl
400 ml	Wasser	80 g	Durchwachsener Speck

1. Kartoffeln 20-25 Minuten in Salzwasser garen, abgießen, ausdämpfen lassen. Pellen, in dünne Scheiben schneiden, in eine große Edelstahlschüssel geben. Zwiebeln fein würfeln.

2. Essig mit 400 ml Wasser, Zucker, einem Teelöffel Salz, Pfeffer und Senf glatt rühren, Zwiebeln zugeben. Sud zwei Minuten kochen und über die Kartoffeln gießen. Öl zugießen. Zutaten leicht mischen. Schüssel auf die heiße Herdplatte stellen. Salat bei starker Hitze 2- 3 Minuten kochen, Schüssel dabei 2-3 mal schütteln.

3. Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen, im Sieb abtropfen lassen und unter den lauwarmen Kartoffelsalat heben.