

Kartoffelsalat Rezepte

Warmer Kartoffelsalat Mit Speck

Gattung: Salat, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse

500 g	Kartoffeln	Schwarzer Pfeffer
3	Essl. Weinessig	1 Spur Zucker
100 ml	Heiße Fleischbrühe	Petersilie
1	Zwiebel	Dill
125 g	Durchwachsener Speck	Schnittlauch
	Salz	

Kartoffeln waschen und bürsten. In einem Topf mit Wasser bedeckt vom Kochen an 30 Minuten garen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abziehen. Noch warm in Scheiben schneiden und warm stellen.

Mit Essig und Fleischbrühe begießen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen. Speck würfeln und braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Specksoße über die Kartoffeln geben. Vorsichtig mischen.

Den Salat dann im Backofen bei 50 Grad° 20 Minuten durchziehen lassen.

Eventuell nach würzen. Petersilie, Dill und Schnittlauch fein gehackt vor dem Servieren über den Salat streuen.