



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Kartoffelsalat von neuen Kartoffeln

Zutatenliste

800 g Kartoffeln
250 ml Fleischbrühe
80 g Speck, durchwachsen
1 Zwiebel
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Essig
2 EL Rapsöl

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale ca. 25 Min. kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser mindestens zweimal abschrecken, ca. 1 Stunden zur Seite stellen. Anschließend die Kartoffeln im lauwarmen Zustand pellen, in dünne Scheiben schneiden und schon mal ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischbrühe aufkochen und Senf, 1 EL Rapsöl sowie den Essig mit dem Schneebesen unterrühren. Die Marinade heiß über die Kartoffeln gießen.

Den Speck klein gewürfelt mit einem EL Rapsöl in der Pfanne auslassen, bis er goldgelb ist. Nicht dunkel werden lassen. Die klein gewürfelte Zwiebel in den letzten 2 Minuten mit zum Speck geben und glasig dünsten. Auch sie nicht dunkel werden lassen. Speck und Zwiebeln über die Kartoffeln geben, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Kartoffelsalat sollte ca. 2 Stunden bei gelegentlichem Durchmischen ziehen.

Guten Appetit!