

## Rezept

# Kartoffel-Endivien-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Endivien-Salat, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Salatkartoffeln (z. B. Moor-Sieglinde)	Salz
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>80 g</b> geräuchertes Wammerl (Bauchspeck, ohne Schwarte)
<b>3 1/2 EL</b> Pflanzenöl	<b>100 g</b> Endiviensalatblätter
<b>200 ml</b> Rindsbriah (ersatzweise fertige Rinderbrühe)	<b>4 EL</b> Branntweinessig
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 Prisen</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen, abgießen, nur ganz kurz auskühlen lassen, schälen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

---

2. Inzwischen Zwiebel schälen und wie den Speck klein würfeln. ½ EL Öl mit den Speckwürfeln in eine Pfanne geben, Herdplatte anschalten und den Speck 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Zwiebel dazugeben und alles weitere 3 Min. braten. Vom Herd nehmen. Endiviensalat waschen und trocken schütteln, Blätter übereinanderlegen und in feine Streifen schneiden.

---

3. Rindsbriah erhitzen und mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Dressing über die Kartoffelscheiben gießen, 5 Min. ziehen lassen. Dann Zwiebel-Speck-Mischung und übriges Öl dazugeben, durchmischen, Endiviensalat aufstreuen und alles nochmals vorsichtig mischen. Abschmecken und den Kartoffelsalat lauwarm servieren.