

Rezept

Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Pfifferlingen, am 23.04.2024

Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln	Salz
200 ml Fleischbrühe	80 ml Rotweinessig
Pfeffer	3 Schalotten
200 g Pfifferlinge	50 g durchwachsener, geräucherter Speck
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt in 25-30 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen.

2. Die Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen, dann noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe mit 50 ml Essig aufkochen und heiß über die Kartoffeln geben, salzen und pfeffern, vorsichtig vermischen und 30 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfifferlinge waschen und putzen, große Pilze klein schneiden. Die Schwarte vom Speck entfernen und den Speck in kleine Würfel schneiden.

4. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, darin den Speck bei mittlerer Hitze knusprig braun braten, herausnehmen. Die Schalotten im Bratfett andünsten, die Pilze dazugeben und unter Rühren 3-4 Min. braten, salzen und pfeffern, dann vom Herd nehmen.

5. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Übriges Öl und restlichen Essig kräftig verquirlen und mit Pilzen, Speck und Schnittlauch unter die Kartoffeln mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und möglichst leicht lauwarm servieren.