Rezept

# Würziger Kartoffelsalat mit Speck

Ein Rezept von Würziger Kartoffelsalat mit Speck, am 28.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kg** | fest kochende Kartoffeln |
| **2** | Zwiebeln |
| **4 EL** | neutrales Öl |
| **4 EL** | Weißweinessig |
| | Pfeffer |
| | Salz |
| **150 g** | durchwachsener Speck |
| | gut 1/4 l Brühe |
| **2 EL** | Senf |
| **1 Bund** | Schnittlauch |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 36 g F, 8 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, in einem großen Topf vollständig mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Kartoffeln je nach Größe in ca. 30 Min. weich kochen.

2. Mit einem kleinen spitzen Messer in die Kartoffeln stechen; ist kein Widerstand mehr spürbar, sind sie fertig. Anderenfalls die Kochzeit um 5 Min. verlängern und erneut probieren. Das Wasser abgießen, die heißen Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

3. Die Zwiebeln schälen, ebenso wie den Speck fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin ca. 3 Min. anbraten. 1/4 l Brühe und den Essig in die Pfanne geben, aufkochen und über die Kartoffeln gießen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen, gut mischen und 20 Min. durchziehen lassen.

4. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Den Kartoffelsalat abschmecken, evtl. noch Brühe zugeben. Schnittlauch untermischen.