

## Rezept

# Kartoffelsalat mit Brühe

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Brühe, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>100 g</b> Speck
<b>6 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>6-8 EL</b> Weißweinessig
<b>150 ml</b> Fleischbrühe	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15-20 Min. bissfest garen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Speck darin 1 Min. braten, Zwiebel zugeben, in 2 Min. glasig dünsten. Mit Essig und Brühe ablöschen, aufkochen. Dressing salzen, pfeffern.
3. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel schichten, jede Lage salzen und pfeffern. Heißes Dressing über die Kartoffeln gießen und vorsichtig mischen, zum Schluss 5 EL Öl untermengen. Den Salat 1 Std. 30 Min. durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch mal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.