Rezept

Kartoffelsalat mit Räucherspeck

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Räucherspeck, am 05.06.2025

Zutaten

1 kg	kleinere, vorwiegend fest kochende Kartoffeln
100 g	durchwachsener Räucherspeck
	3-4 Gewürzgurken + Gurkensud (aus dem Glas)
	1/4 l Fleischbrühe (Instant)
1 TL	Zucker
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	Kümmel
2 EL	Öl
1	Zwiebel
3 EL	Apfelessig
	Salz
1 EL	scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin knusprig ausbraten. Die Gurken abtropfen lassen und in Stückchen schneiden.

3. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Brühe in einem Töpfchen erhitzen und mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und den Senf unterrühren und über die Kartoffeln gießen. Speck, Gurken und 4 EL Gurkensud unter die Kartoffeln mengen.

4. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Abgedeckt 1 Std. durchziehen lassen.