

Rezept

Kartoffelsalat mit Speck

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Speck, am 11.05.2026

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1 große Zwiebel
75 g Frühstücksspeck (Bacon)	2 EL Pflanzenöl
100 ml Brühe	100 ml milder Weißweinessig
4 Salzgurken	etwas Gurkenlake
Salz	schwarzer Pfeffer
2 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt 25-30 Min. kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel abziehen und hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und den Speck darin bei mäßiger Hitze 7 Min. knusprig braten. Die Zwiebelwürfel zugeben und 2-3 Min. weiterbraten. Mit Brühe und Essig ablöschen. Den Sud aufkochen und über die Kartoffelscheiben gießen. Kräftig mischen.

3. Die Salzgurken klein würfeln und mit etwas Gurkenlake unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.