

## Rezept

# Kartoffelsalat mit Speck

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Speck, am 23.04.2024

## Zutaten

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