

## Rezept

# Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck

Ein Rezept von Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleinere fest kochende Kartoffeln	Salz
<b>150 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1/4 l</b> kräftige Fleischbrühe (Instant)	<b>1 EL</b> scharfer Senf
<b>2 EL</b> Apfelessig	Pfeffer
<b>2 EL</b> Öl	<b>4</b> Essiggurken
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser zugedeckt in etwa 20 Min. weich garen.

---

2. Inzwischen den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.

---

3. Den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbraten und leicht knusprig werden lassen. Die Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, mit Senf und Essig verrühren, salzen, pfeffern und das Öl untermischen. Die Pfanne vom Herd ziehen.

---

4. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Essiggurken der Länge nach vierteln und quer in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln und Gurken mit dem Speckdressing mischen und würzig abschmecken.

---

5. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Den Salat damit bestreuen und servieren.