

Rezept

Lauwarmes Kartoffeldressing mit Speckwürfeln

Ein Rezept von Lauwarmes Kartoffeldressing mit Speckwürfeln, am 20.03.2023

Zutaten

200 g kleine mehligkochende Kartoffeln	Salz
4 EL Branntweinessig	200 ml warmer Geflügelfond
1 TL Zucker	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. Cayennepfeffer	Kümmel, gemahlen
8 EL Sonnenblumenöl	1/2 Bund glatte Petersilie
80 g geräucherter Bauchspeck ohne Schwarte	1 EL Öl
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Fingerbreit Salzwasser in ca. 20 Min. garen. Dann abgießen. Kartoffeln mit Essig, Fond und Zucker fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und 1 Prise Kümmel würzen. Das Öl einmischen. Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein schneiden und unterrühren.
2. Speck klein würfeln. Mit dem Öl in eine kalte Pfanne geben. Erhitzen und bei schwacher Hitze in ca. 5 Min. kross braten. Auf Küchenpapier entfetten. Das lauwarme Dressing mit Feld- oder Endiviensalat mischen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Sofort servieren.