

Rezept

Lauwarmes Kartoffeldressing mit Speckwürfeln

Ein Rezept von Lauwarmes Kartoffeldressing mit Speckwürfeln, am 18.12.2025

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 einmixen. Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein schneiden und untermischen.
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 lauwarne Dressing mit Feld- oder Endiviensalat mischen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Sofort servieren.