

Rezept

# Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck

Ein Rezept von Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> festkochende Kartoffeln	<b>250 ml</b> Rinderbrühe
<b>3 EL</b> Weißweinessig	<b>5 EL</b> Rapsöl
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Zwiebeln
<b>100 g</b> Schinkenspeck am Stück	½ Bund Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in wenig Wasser bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf in ca. 25 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen, pellen, etwas abkühlen lassen und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Rinderbrühe erhitzen, mit Essig, 3 EL Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen. Das Ganze vorsichtig mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne das restliche Öl auf mittlere Hitze erwärmen und die Speckwürfel darin anbraten. Die Zwiebeln zugeben und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze mitbraten. Schinkenspeck und Zwiebeln mit den Kartoffelscheiben vermischen und den Salat weitere 5 Min. ziehen lassen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.