

Chicoree-Kartoffel-Salat

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Kartoffeln
150	Gramm	Bacon
2	Essl.	Öl
2		Zwiebeln
150	ml	Instant-Brühe
2	Essl.	Weißweinessig
1	Teel.	Zucker
		Salz, Pfeffer
1/2		Salatgurke
1		Apfel
2		Wiener Würstchen
2		Chicoree; je ca. 150 g
1	Essl.	Schnittlauchröllchen

Anleitung:

Kartoffeln waschen, in der Schale garen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Bacon in feine Streifen schneiden und im Öl knusprig ausbraten. Zwiebeln würfeln, dazu geben und glasig dünsten. Brühe dazu gießen und aufkochen lassen.

Sud mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit den Kartoffeln mischen. Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln, salzen. Apfel sechsteln, entkernen und in Spalten, Würstchen in Scheiben schneiden. Beides mit den ausgedrückten Gurkenscheiben unter die Kartoffeln mengen.

1 Chicoreestaude in Blätter zerteilen, eine Salatschüssel mit den Blättern auslegen. Den 2. Chicoree putzen, in Streifen schneiden und unter den Salat heben, mit Schnittlauch garnieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann