

Kartoffelsalat A´La Rosie

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 12 Portionen

1 1/2	kg	Kartoffeln
6		Eier
300	Gramm	Gewürzgurken
2	Bund	Radieschen
100	Gramm	Perlzwiebeln (Glas)
4	mittl.	Äpfel
150	Gramm	Speck; Geräuchert Durchwachsen
2	Essl.	Scharfer Senf
6	Essl.	Weißweinessig
		Salz
		Weißer Pfeffer
2	Essl.	Zucker
6	Essl.	Öl
1	Bund	Dill

Anleitung:

Kartoffeln waschen und ca. 25 Minuten kochen. Eier hart kochen.
Gewürzgurken in feine Streifen schneiden. Radieschen putzen, waschen.

Radieschen und Perlzwiebeln klein schneiden. Eier kalt abschrecken,
schälen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen und fein
würfeln.

Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen. Kartoffeln
abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden.
Mit Eiern, Radieschen, Äpfeln, Gurken und den Perlzwiebeln mischen.

Senf und 5 EL Wasser verrühren. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker
unterrühren. Das Öl darunterschlagen. Marinade und Speck unter die
Kartoffeln heben und über Nacht ziehen lassen.

Dill waschen und fein hacken. Den Salat nochmals abschmecken und mit
dem Dill bestreuen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann