

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Speck

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Festkochende Kartoffeln
100	Gramm	Geräucherter Speck (durchwachsen)
3		Zwiebeln
1/4	Ltr.	Klare Brühe (Instant)
3	Essl.	Kräuter-Essig
3	Teel.	Senf: körniger oder Mittelscharfer Salz, Pfeffer
1/2	klein.	Staupe Sellerie

Anleitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 25 Min. kochen, abschrecken, schälen, auskühlen lassen. Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Speck auslassen. Zwiebeln zugeben und anbraten. Mit Brühe und Essig ablöschen, aufkochen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln halbieren, mit der warmen Marinade mischen. Zugedeckt ca. 1 Std. durchziehen lassen.

Sellerie putzen und waschen, Grün beiseite legen. Sellerie in Scheiben schneiden, in wenig Wasser mit Salz und Pfeffer zugedeckt ca. 3 Min. dünsten. Gut abtropfen lassen. Sellerie unter den Salat mischen und abschmecken. Mit Selleriegrün garnieren.

Pro Portion ca. 360 kcal

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann