

# Peterchens Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 2 Personen

250	Gramm	Kartoffeln
1/4	Tasse	Olivenöl
25	Gramm	Durchwachsener Geräucherter Speck
1/2		Zwiebel
50	Gramm	Karotten
50	Gramm	Sellerie
1/2	Tasse	Fleisch- oder Gemüsebrühe
1/4	Tasse	Obstessig
2	Essl.	Mittelscharfen Senf
1	Paar	Wiener Würstchen
1/2	Bund	Radieschen Salz, Pfeffer; weiß
1/2	Bund	Schnittlauch
1/2	Bund	Petersilie

## Anleitung:

### Vorbereitung:

Kartoffeln waschen, kochen, schälen, würfeln und in eine Schüssel geben. Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Radieschen säubern und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden beziehungsweise hacken. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.

### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen, Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Karotten und Sellerie ebenfalls kurz mitschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe angießen und bei mäßiger Hitze 4 - 5 Minuten dünsten. Den Obstessig und den Senf unterrühren und die geschnittenen Würstchen dazugeben.

Das Ganze warm unter die Kartoffeln heben, in Scheiben geschnittene Radieschen dazu und mit Salz und weißen Pfeffer kräftig würzen.

### Anrichten:

Die feingeschnittenen und gehackten Kräuter unter den Salat heben und servieren.

## Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann