

Schlesischer Kartoffelsalat 1

Kategorien: Salat, Kartoffel, Schlesien

Zutaten für: 1 Rezept

2		Salzheringe; ausgenommen
1	kg	Salatkartoffeln
1		Apfel; saure Sorte
2		Gewürzgurken
125	ml	Fleischbrühe
4	Essl.	Weinessig
1	Prise	Zucker
100	Gramm	Durchwachsenen Speck
1		Zwiebel
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Heringe über Nacht in kaltes Wasser legen, damit das überschüssige Salz ausziehen kann.

Kartoffeln abbürsten. In einem Topf mit Wasser bedeckt 30 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und abziehen. Erkalten lassen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Heringsköpfe abschneiden. Haut und Mittelgräte entfernen. Filets unter kaltem Wasser abspülen. Trockentupfen. Apfel schälen, vierteln und entkernen, Heringsfilets, Apfel und Gewürzgurken in 1/2 cm dicke, 3 cm lange Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Fleischbrühe über die Kartoffeln gießen. Erkalten lassen. Weinessig, Salz, Pfeffer und Zucker mischen, über den Salat gießen. Vorsichtig mischen. 60 Minuten zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Inzwischen Speck würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in einer Pfanne auslassen. Zwiebel dazugeben und goldgelb rösten. Vor dem Servieren heiß über den Salat gießen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann