

Lauwarmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Brühe und Speck

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln (festkochend)
2 kleine Gewürzgurken (Cornichons)
2 rote Zwiebeln
250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
6 Esslöffel Essig
5 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Senf
150 g Speckwürfel
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Wie die Schwaben und die Pfälzer haben auch die Bayern ihren eigenen **Kartoffelsalat**. Wie bei im Schwabenländle wälzen sich auch die bayrischen Knollen in **Brühe statt Mayo**. Dazu darf **bayrischer Kartoffelsalat** aber noch ein kleines bisschen Farbe mit in die Salatschüssel bringen. Am besten klappt das mit **roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Speck** und frischem **Schnittlauch**. An Guadn!

- 1 -

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, kurz ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Gewürzgurken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Speck in eine kalte Pfanne geben, erhitzen und auslassen. Zwiebeln kurz vor Ende dazugeben und ca. 2 Minuten mit anschwitzen.

- 3 -

Schnittlauch hacken. Brühe in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Essig, Öl, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer und der Hälfte des Schnittlauchs verrühren.

- 4 -

Kartoffeln mit Zwiebel, Gurken, Speck und Brühe mischen und mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Vor dem Servieren erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Schnittlauch garnieren.