

Lauwarmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Brühe und Speck

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pellkartoffeln
 2 Gewürzgurken
 1 Zwiebel
 1/4 l Fleischbrühe
 6 Esslöffel Essig
 5 Esslöffel Öl
 1 Esslöffel Zucker
 2 Teelöffel Senf
 150 g Speckwürfel
 1 Esslöffel TK-Gartenkräuter
 Salz, Pfeffer

Wie die Schwaben und die Pfälzer, haben auch die Bayern ihren eigenen Kartoffelsalat. Anders als bei dem schwäbischen Original, darf beim bayrischen Kartoffelsalat aber noch ein kleines bisschen Farbe mit in die Salatschüssel und zwar in Form von Kräutern. Wir haben den Salat außerdem noch mit Gewürzgurken und Speck aufgepeppt.

- 1 -

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Zwiebel und Gewürzgurken in feine Würfel schneiden, Speck auslassen.

- 3 -

Brühe aufkochen, mit Essig, Öl, Zucker, Senf, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren.

- 4 -

Kartoffeln mit Zwiebel, Gurken, Speck und Brühe mischen und ziehen lassen.