

Norddeutsche Speckkartoffelsalat, aber hausgemacht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wie macht man eigentlich einen norddeutschen Speckkartoffelsalat

Zutaten

- 600 g fest kochende "Mäuschenkartoffeln", Drillinge
- 300 ml Fleischbrühe oder Instant Fleischbrühe
- 4 - 5 El heller Balsamico und etwas Gewürzgurkenwasser
- 40 ml gutes Raps Öl
- 80 g magerer Speck oder auch hölsteiner Katenschinken in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Bündchen frischer Schnittlauch in Röllchen
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Drillinge zunächst als Pellkartoffel mit Salz und Kümmel herkömmlich, aber nicht zu weich kochen,.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt4

Der Dressing:

Schritt5

Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit der Brühe, dem hellen Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker, etwas 2 min.zu einem schmackhaften Sud verkochen.

Schritt6

Die noch warmen Kartoffelscheiben mit dem heißen Dressing übergießen und vorsichtig wenden, schwenken; bis eine gewisse "sämige" Bindung durch die Kartoffelstärke eingetreten ist.

Schritt7

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in reichlich Öl kross braten, mit dem Speckfett zum Kartoffelsalat geben.

Schritt8

Etwas "lieblich" nachschmecken, kein weiteres Fett oder Öl dazu geben, Mit frischem Schnittlauch bestreuen und immer warm servieren.

Schritt9

(Sonst liegt einem das Speckfett wie ein Film auf der Zunge)

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** hausgemacht, norddeutsch, regional, typisch, wie an der küste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-speckkartoffelsalat-aber-hausgemacht/>