

Speckkartoffelsalat, wie an der Küste



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wie stelle ich mir eigentlich einen hausgemachten Speckkartoffelsalat her? Lecker, wie im Urlaub an der Küste!

Zutaten

- 600 g gekochte, noch warme Pellkartoffeln (Mäuschenkartoffeln, Drillinge)
- 2 mittelgroße, gehackte Zwiebeln
- 70 g magerer, gewürfelter Speck
- 3/8 l Fleischbrühe (Es geht auch mit einer gekörnten Brühe)
- 4 - 5 El Weinessig
- 4 - 5 El Rapsöl
- Etwas frischen Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, ev. etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln zur Fleischbrühe geben und mit dem Weinessig kurz aufkochen und zu einem „satten“, fast schon etwas überwürzten "Dressing“ abschmecken. Alles heiß über die nicht zu dünn geschnittenen Kartoffeln geben und vorsichtig vermengen, schwenken.

Schritt2

Dadurch wird die Kartoffelstärke für eine leichte Bindung sorgen; anschließend nachschmecken. Danach den Würfelspeck im Öl kross ausbraten und zu den Kartoffeln geben.

Schritt3

Ev. nach kurzer Zeit, noch etwas von der Marinade dazu geben, weil die Kartoffeln doch sehr viel aufsaugen.

Schritt4

Vor dem Servieren nachschmecken, mit frischem Schnittlauch bestreuen und immer lauwarm servieren da sich das Speckfett ansonsten beim Erkalten wie ein Film auf die Zunge legen wird.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** kartoffeln, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speckkartoffelsalat-wie-an-der-kueste/>