

Vogerlsalat mit knusprigen Speckstreifen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ist ein Bayrischer Wirtshaus Klassiker, der gut zum Backhendl oder Wiener Schnitzel passt. Hier nun ein Rezept nach „alter Väter Sitte“. Frisch aus Pellkartoffeln und mit einem „satten Dressing“ aus Fleischbrühe angemacht. Die knusprigen Speckstreifen darüber machen ihn zu einer köstlich stimmigen Beilage oder einem fleischverminderten Abendessen.

Zutaten

- 500 g fest kochende Pellkartoffeln, gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3/8 l Fleischbrühe
- 3 El Weinessig
- 4 El gutes Kürbiskern Öl
- 1 El braune Butter
- 100 g magerer Frühstücksspeck in dünnen Streifen
- 250 g Feld- oder „Vogel“ Salat oder etwas mehr, geputzt, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel, evtl. 1 Prise Zucker

Wissenswertes zu Vogerlsalat

Der Name Vogerlsalat ist eigentlich Feldsalat und leitet sich vom österreichischen Vögerlsalat ab. In früheren Zeiten wuchs er überwiegend am Rande von bestellten Feldern und war für Vögel die bevorzugte Nahrung.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die mit Salz und etwas Kümmel gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, etwas nachsalzen, pfeffern.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Fleischbrühe mit dem Essig Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker kurz aufkochen.

Schritt3

Noch heiß über die Kartoffelscheiben geben, vorsichtig mengen oder schwenken. (Damit sich durch die natürliche Kartoffelstärke eine gewisse Bindung einstellt)

Schritt4

Die Frühstücksspeckstreifen, in einer Stielpfanne, knusprig ausbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Nachschmecken, das Kürbiskern Öl und die braune Butter unter heben (Das ergibt einen tollen nussig- buttrigen Geschmack)

Schritt6

Erst kurz vor dem Servieren, den Feldsalat unter mengen und mit den Speckstreifen bestreuen.

Rezeptart: Bayerisch, Salatrezepte **Tags:** feldsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vogersalat-knusprigen-speckstreifen/>