

Bayrischer Kartoffelsalat

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel (nach Geschmack)
- 5-6 Essiggurken
- 200 g ausgelassene Speckwürfel
- 300 ml würzige Brühe
- 3 EL Weißweinessig
- 2 TL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- Schnittlauch zur Dekoration



- die Kartoffeln gar kochen, danach abkühlen lassen und pellen
- in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden
- die Essiggurken in kleine Würfel schneiden
- die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Speck andünsten
- die Brühe mit Essig, Senf und Salz vermischen und würzig abschmecken
- die Zwiebeln, den Speck und die Essiggurken zu den Kartoffeln geben und mit dem Dressing mischen
- mit Pfeffer und Schnittlauch dekorieren