



Rezepte

Beilage

mit Küchenchef
Harald Becker

Deutsches
Rotes
Kreuz

Beilage

Bayrischer Speckkartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg gekochte, fest kochende Pellkartoffeln
1 Zwiebel
75 g geräucherter, durchwachsener Speck
50 ml Speiseöl
4 EL Essig 10%
75 ml kalte Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Pellkartoffeln mit Kümmel kochen, warm pellen, erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Speck in sehr feine Würfel schneiden. Speck in einem Topf auslassen (anbraten), Öl und Zwiebel hinzufügen, anschwitzen und mit Essig und Brühe ablöschen.

Kartoffelscheiben hinzugeben, mit Salz und Pfeffer und Kümmel abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen. Zum Schluß mit frischer gehackter Petersilie abschmecken. Dann den Salat in eine Schüssel geben und servieren.