



Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Kartoffelsalat mit Speck

Kartoffelsalat mit Speck

800 g Kartoffeln (festkochend)

1 Zwiebel

150 g Speck

1 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

200 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond Bio

5 Esslöffel Essig

5 Esslöffel Sonnenblumenöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

1 Teelöffel Zucker

1 Bündel Schnittlauch

Kartoffelsalat mit Speck

1.

Kartoffeln mit Schale kochen, dann schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Zwiebel und Speck würfeln, Kräuter hacken.

Speck in einer Pfanne auslassen und Zwiebeln andünsten.
Geflügelfond, Essig, Zucker und Senf dazugeben. Alles
vermischen und kurz erhitzen.

Kartoffeln mit der Fond-Speck Mischung übergießen und
vermengen. Etwa 30 min. ziehen lassen, damit die
Kartoffeln die Flüssigkeit aufnehmen. Zwischendurch
umrühren.

Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit frischen Kräutern servieren.