

Speckkartoffelsalat „Bruni“

Zutaten:

1 - 1,5kg Kartoffeln, 6 Eier, 300g Gewürzgurken
2 Bund Radieschen, 1 kleines Glas Perlzwiebeln
4 mittelgroße Äpfel, 150g Speck, 2 EL Senf
6 EL Weißwein-Essig, Salz, weißer Pfeffer
2 EL Zucker, 4-6 EL Öl, Dill

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und ca. 25 Minuten kochen. Eier hart kochen. Gewürzgurken in feine Streifen schneiden. Radieschen putzen und waschen. Perlzwiebeln und Radieschen grob hacken. Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Eier abschrecken, pellen und hacken. Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Kartoffeln pellen und in Würfeln schneiden, mit Eiern, Radieschen, Äpfeln, Gurken und Perlzwiebeln mischen. Senf und 5 EL Wasser verrühren, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren. Das Öl darunterschlagen. Marinade und Speck unter die Kartoffeln heben und über Nacht ziehen lassen. Salat nochmals abschmecken und mit Dill bestreuen.