

Speckkartoffelsalat

Zutaten:

1 Kg Kartoffeln (festkochend)
¼ Liter Wasser
2 Esslöffel gekörnte Brühe
2 Esslöffel Essig
5 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
300 Gramm gewürfelten Speck, durchwachsen und geräuchert
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
Wasser zum kochen bringen, Brühe darin auflösen, Essig zufügen und zu den Kartoffeln geben. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden, dazugeben und gut durchziehen lassen.
Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braun braten, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.
Die Zwiebeln zusammen mit dem Bratfett unter den Salat mischen.
Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Fertig