

Kartoffel-Salat

Für 6 Portionen:

600 g festk. Kartoffeln	100 g durchw. Speck, Scheiben	2 Zwiebeln
50 g Butterschmalz	50 ml Weißweinessig	150 ml kräftige Brühe
1 EL m.-scharfer Senf	3 Zwg. Petersilie	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schon am Vortag waschen und in einen Topf geben. Diese dann knapp mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Kartoffeln darin nicht zu weich garen. Abgießen und über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen. Das geht am leichtesten mit einem Küchenmesser mit kurzer, gebogener, glatter Klinge.

Nun die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und in eine Schüssel geben.

Jetzt den Speck kleinwürfeln, goldbraun anbraten und zur Seite stellen. Zwiebeln kleinschneiden und in Butterschmalz rund drei Minuten andünsten. Mit dem Weißweinessig und der Brühe ablöschen. Senf zugeben und unterrühren. Den Sud drei Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und anschließend das Öl über die Kartoffelscheiben geben. Alles gut vermischen.

Den Salat mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen hacken und unter den Salat mischen.

Zum Schluss die gebratenen Speckwürfel über den Salat geben.

Johann Lafer am 26. Dezember 2025