

# Kartoffelsalat mit Hähnchenstreifen und Schnittlauch-Öl

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Hähnchen-Keulen mit Haut	Rapsöl	6 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

**Für den Kartoffelsalat:**

1 kg festk. Kartoffeln	150 g Bacon-Scheiben	$\frac{1}{2}$ Gurke
1 rote Paprika	2 Zwiebeln	100 ml Essigessenz, 25%
1 Bund Schnittlauch	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für das Kräuter-Öl:**

1 Bund Schnittlauch	200-300 ml Rapsöl
---------------------	-------------------

**Für das Fleisch:**

Das Hähnchenfleisch vom Knochen lösen und in dickere Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Stärkemehl wenden und in Öl kross braten.

**Für den Kartoffelsalat:**

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und für ein paar Minuten in Salzwasser kochen.

Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Bacon klein schneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln sowie Zucker, Salz, Pfeffer, Essig und ein wenig Kochwasser der Kartoffeln dazu geben.

Gurke raspeln, einsalzen und ziehen lassen. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen. Dann die Marinade über den Kartoffelsalat gießen.

Gurke auspressen und mit dem gewürfelten Paprika ebenso dazu geben.

**Für das Kräuter-Öl:**

Rapsöl auf 60-70 Grad erwärmen und mit dem Schnittlauch fein mixen.

Öl über einem Passiertuch abhängen.

Kerstin Grothe am 18. August 2025