

Warmer Kartoffelsalat mit Speck – nach Pommernart

Zutaten:

1,5 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 120 g Speck, ca. 200 ml Wasser oder leichte Brühe, 4 cl Essig-Essenz, 2 EL Rapsöl, 1 EL Salz, 1,5 EL Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Thymian.

Zubereitung:

Die Kartoffeln wie gewohnt als Pellkartoffeln kochen und anschließend etwas abkühlen lassen. Mit dem Wasser, der Essigessenz, Öl, Salz, Pfeffer und dem Zucker einen kräftigen Sud in einem großen Topf zubereiten. Die gewürfelte Zwiebel und den Thymian dazugeben. Die noch warmen Kartoffeln in den Sud schneiden. Achtung nicht umrühren, damit kein Brei entsteht. Das ganze über Nacht kalt stellen und ziehen lassen. Am folgenden Tag den Speck würfeln in einer Pfanne goldbraun braten und über die Kartoffeln geben. Den Topf mit dem Salat vorsichtig erwärmen und dabei alles langsam vermischen. Der Salat wird sofort warm serviert.

Passt zu allem Deftigen!

Guten Appetit!