

Warmer Kartoffelsalat, der einfach begeistert

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 150 ml Fleischbrühe
- 125 g Schinkenspeck
- 6 EL Essig
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Öl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch (oder Petersilie, fein gehackt)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel. Schneide Zwiebel und Speck in Würfel. Brate die Zwiebel in Öl glasig. Gib den Speck dazu und brate ihn für 1-2 Minuten mit.
2. Koche die Kartoffeln 20 Minuten als Pellkartoffeln. Pelle sie noch heiß. Schneide sie in Scheiben und gib sie in eine Schüssel.
3. Erwärme die Brühe und mische sie mit dem Essig. Gieße sie auf die Kartoffelscheiben. Gib die Zwiebel-Speck-Mischung dazu und verrühre alles vorsichtig.
4. Schmecke den warmen Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer ab. Serviere ihn mit frisch gehacktem Schnittlauch oder Petersilie.

Du kannst den Kartoffelsalat auch gut vorbereiten und zum Servieren dann nochmal kurz im Ofen oder der Mikrowelle aufwärmen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

