

Kartoffel-Speck-Salat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Schinkenspeck, 1 Zwiebel, 1 Tasse Wasser, 1 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Kräuteressig, 16 mittelgroße Kartoffeln, Butter, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Pellkartoffeln kochen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gewürfelten Schinkenspeck und zerkleinerte Zwiebel mit Butter in der Pfanne anbraten. Das Wasser darüber gießen. Zucker, Pfeffer, Salz und Essig dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Die Sauce über die Kartoffeln gießen und gut durchmischen. Ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Schmeckt am besten lauwarm.