

## Klassischer Kartoffel-Specksalat

### Zutaten (für 4 Personen):

- 800 Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Kümmel
- Salz
- 150 Speck
- 120 Schalotten
- 50 Weißwein-Essig
- 250 Fond
- 1 Senf
- Pfeffer
- Zucker
- 150 Pflanzenöl

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen ausreichend großen Topf geben, Salz, Lorbeer und Kümmel hinzufügen, aufkochen und zugedeckt je nach Größe circa 25 Minuten köcheln lassen. Den Garpunkt der Kartoffeln durch Einstechen mit einem Messer prüfen.

Währenddessen die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck fein würfeln und in einem flachen Topf bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren garen, sodass das Fett austritt und der Speck langsam kross wird.

Wenn der Speck leicht Farbe angenommen hat, die Schalottenwürfel dazugeben und glasig schwitzen. Den Weißwein-Essig und den Fond hinzufügen, aufkochen, mit dem Senf, etwas Zucker, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Die Hälfte des Pflanzenöls hinzufügen.

Die Kartoffeln nach dem Garen abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen. Anschließend in Scheiben direkt in den heißen Fond schneiden, behutsam umrühren, abdecken und mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Durch einige ganz fein geschnittene Kartoffelscheiben bekommt der Salat eine bessere Bindung.

### Kurz vor dem Servieren:

- 0.5 Petersilie
- 0.5 Schnittlauch

Die Petersilie fein hacken, das Schnittlauch fein schneiden. Kurz vor dem Servieren das restliche Pflanzenöl und die frischen Kräuter zum Kartoffelsalat geben. Noch einmal durchmengen und abschmecken.

### Köstliche Abwandlungen:

- mit gebratenen Steinpilzen oder Pfifferlingen
- mit Bohnen, getrockneten Tomaten und Basilikum
- mit Gurke, Radieschen und Gartenkresse

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)