

Warmer Kartoffel-Salat

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 8 Personen:

- 2 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 7 EL Zucker
- 7 EL Kräuter-Essig
- 3 TL Salz
- 100 g geräucherter Bauchspeck

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen, gut auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln putzen, fein würfeln, in eine Schale geben, mit kochendem Wasser übergießen und glasig ziehen lassen. Mit Zucker, Kräuternessig, Salz und etwas weißem Pfeffer kräftig abschmecken.

Kartoffelscheiben in die Sauce geben. Sie sollten bedeckt sein und gut durchziehen lassen.

Den geräucherten Bauchspeck fein würfeln und bei geringer Hitze in der Pfanne auslassen. Etwa die Hälfte der Sauce von den Kartoffeln abgießen und dann den ausgelassenen Speck darüber geben. Anschließend den Kartoffel-Salat entweder im Wasserbad oder im Backofen bei 50 °C erwärmen. Er darf auf keinen Fall zu heiß werden, sollte aber warm verzehrt werden.

Rezept: Dora/Dorle Rabe

Quelle: Mein schönes Land TV