

Kartoffelsalat mit Bärlauch



Kräftig im Geschmack...

Kartoffelsalat muss mit Liebe zubereitet werden. Und mit den richtigen Salatkartoffeln, sonst wird`s nix. Ich empfehle die Sorten Moor-Sieglinde, Sieglinde, Dita oder Annabell. Hauptsache sie sind fest und speckig im Geschmack. Wichtig ist für mich auch eine sehr gute Fleischbrühe, denn diese gibt dem Salat die herzhafteste Seele. Das Öl gebe ich immer erst zum Schluss dazu, nachdem die Kartoffeln die Flüssigkeit gut aufnehmen konnten. Ebenso die frischen Kräuter. Apropos Kräuter: den heutigen Kartoffelsalat habe ich mit ganz frischem Bärlauch zubereitet. Wer möchte, streut noch ein paar gebratene Speckwürfel über den Salat. Ich habe ein paar Bauernbratwürstchen dazu gereicht. Herrlich.

Hier unser Kehraus-Rezept für **„Kartoffelsalat mit Bärlauch“**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 750 g Kartoffeln, festkochend (z.B. Moor-Sieglinde)
- 1 Zwiebel, weiß

- 150 ml heiße Rinder- oder Geflügelbrühe
- 50 ml Apfelessig (oder mehr, je nach Geschmack)
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Walnussöl
- 1 EL Zucker
- 50 g Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Senf zum Abschmecken
- 1 Bund Bärlauch

Zum Anrichten: Bärlauch

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit den Zwiebelringen 3-4 Minuten anbraten.

Für das Dressing Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel verrühren.

Die Kartoffeln weich kochen und anschließend abseihen.

Noch heiß schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Den Bärlauch waschen, abtrocknen und grob schneiden.

Die Speck-Zwiebelmischung, die beiden Öle und den Bärlauch zum Kartoffelsalat geben und gut vermischen.
Lauwarm servieren.

Tipp: Dazu gegrillte Bauernbratwürste reichen.