Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kartoffelsalat mit Bärlauch

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 750 g Kartoffeln, festkochend (z.B.Moor-Siglinde)
- 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.