

Warmer Kartoffelsalat

aus Vitelotte, Bamberger Hörnchen und Highland Burgundy Read

Zutaten:

2 kg Kartoffeln
150 g geräucherten Schinkenspeck
2 mittlere Zwiebeln
6 EL Essig
6 EL Öl
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Pellkartoffeln in Scheiben, Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne anbraten, mit Brühe ablöschen, Gewürze dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Abschmecken, nach Geschmack etwas Zucker.

Warm servieren, Schnittlauch darüberstreuen.

Marlene Ortmann