

Warmer Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen warmer Kartoffelsalat:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 125 ml Fleischbrühe
- 125 g Speck
- 6 EL Balsamico-Essig (alternativ normaler Essig + 1 Prise Zucker)
- 2 EL Öl
- frische Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	5 Minuten

Warmer Kartoffelsalat selbstgemacht - so gehts:

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln.
2. In der Zwischenzeit würfelst du den Speck, schälst die Zwiebel und schneidest sie ebenfalls in Würfel. Brate beides zusammen im Öl glasig an und füge dann den Essig hinzu.
3. Erwärme die Fleischbrühe.
4. Wasche und hacke die Kräuter.
5. Gieße deine Kartoffeln ab und pelle sie noch warm.
6. Schneide sie gleich in Scheiben und gib sie in eine Schüssel.
7. Nun übergießt du die Kartoffelscheiben zuerst mit der heißen Fleischbrühe und gibst dann die Zwiebel-Speck-Mischung sowie die Kräuter hinzu. Verrühre alles vorsichtig, schmecke den Salat mit Salz ab und lass ihn für einige Minuten ziehen, bevor du ihn noch warm servierst.

Du kannst den Kartoffelsalat auch gut vorbereiten und zum Servieren dann nochmal kurz im Ofen oder der Mikrowelle aufwärmen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

