

Kartoffelsalat

(für 4 Personen)

Zutaten: 12 Kartoffeln (mittelgross)
 100 bis 150 g Kochspeck, geräuchert
 2 EL Bratbutter
 0.5 dl Essig
 2 dl Bouillon
 2 TL Senf
 Salz
 Kleiner Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Das Wasser abgiessen und die Scheiben in eine Salatschüssel geben.

Den Kochspeck in kleine Streifen schneiden und in einer Bratpfanne mit dem Bratbutter anbraten. Mit dem Essig ablöschen, Senf begeben, gut verrühren und ein wenig einköcheln lassen. Die Bouillon beifügen und über die Kartoffeln giessen. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde stehen lassen, nochmals mischen und lauwarm servieren.