

# Fränkischer Kartoffelsalat

7

## Zutaten

### **für 4 Personen**

1 kg	Kartoffeln festkochend
6 EL	Öl
2 EL	Weinessig
125 ml	heiße Fleischbrühe
1	gewürfelte Scharlotten
	Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
200g	durchwachsener gewürfelter Speck
2	hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier (Dekoration)

---

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen
- Währenddessen 4 EL Öl, Essig, heiße Fleischbrühe, Zwiebelwürfel, Salz und Pfeffer zu einer Marinade mischen.  
Den Speck von der Schwarte befreien und würfeln.
- Kartoffeln heiß abgießen, heiß pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden
- mit der Marinade übergießen.
- Den Speck in den restlichen zwei EL Öl in einer Pfanne auslassen und anschließend ebenfalls zu den Kartoffeln geben.
- Die Zutaten vorsichtig vermischen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
- Zum Servieren den Eier-Scheiben dekorieren

---

<b>Vorbereitung</b>	ca. 15 Minuten zzgl. 1h Wartezeiten
<b>Zubereitungszeit</b>	1,5h

Ursprungsidee aus: Die besten Kartoffel- und Knödelgerichte nach Landfrauenart, Nova Libra medien

LARS BOSSE