

Böhmischer Kartoffelsalat

4

Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln festkochend
6 EL	Öl
2 EL	Weinessig
125 ml	heiße Fleischbrühe
1	gewürfelte Zwiebel
	Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
200g	fetter gewürfelter Speck
1 EL	gehackte krause Petersilie
2	geviertelte hart gekochte Eier (Dekoration)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.
Die Eier hart kochen und pellen.
- Währenddessen 4 EL Öl, Essig, heiße Fleischbrühe, Zwiebelwürfel, Salz und Pfeffer zu einer Marinade mischen.
Den Speck 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 mit der Petersilie bestreuen und den Eier-Vierteln dekorieren

Vorbereitung	ca. 20 Minuten zzgl. 1h Wartezeiten
Zubereitungszeit	1,5h

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

LARS BOSSE