

# Kartoffelsalat mit Speck

8

## Zutaten

### **für 4 Personen**

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 1 EL Kümmel
- 100g durchwachsener, klein gewürfelter Speck
  - 2 klein gewürfelte Zwiebeln
- 2 EL Öl
  - 2 große saure Gurken, gewürfelt
- 4 EL Gehackte glatte Petersilie
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Saft der sauren Gurken
- 1 TL Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
  - 4 hart gekochte, grob gehackte Eier (Dekoration)

bei Wunsch: mit gewürfelter Fleischwurst „anreichern“

---

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser zusammen mit dem Kümmel bei mittlerer Hitze gar kochen.  
Die Eier hart kochen und pellen.  
Gewürfelten Speck (ohne Scharte) und Zwiebeln in Öl ausbraten.
- Speck, Zwiebeln und die anderen Zutaten (ohne Kartoffeln) in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- Kartoffeln heiß abgießen, sofort pellen und in die Schüssel geben und vorsichtig durchmischen.
- Mit dem Zucker abschmecken.
- Mit den gehackten Eiern dekorieren.

---

**Vorbereitung** ca. 20 Minuten  
**Zubereitungszeit** 30 Minuten

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

LARS BOSSE