

Kartoffelsalat

Tiroler Art

9

Zutaten

für 4 Personen

550g	Kartoffeln festkochend
60g	magerer Speck, gewürfelt
2 EL	Öl
1 EL	Weinessig
125 ml	warme Fleischbrühe
2	Kleine, gewürfelte Zwiebeln
1 TL	Kapern
1 TL	Senf
1	Prise Zucker , Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Bund	gehackter Schnittlauch (Dekoration)

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.
- Kartoffeln heiß abgießen, heiß pellen und in Schieben schneiden. In eine Schüssel geben.
- Den Speck und die Zwiebeln in Würfel schneiden.
- Schnittlauch waschen, trockenschütteln in kleine Röllchen schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck mit den Zwiebeln glasig dünsten. mit Essig ablöschen und über die Kartoffeln geben.
- In die warme Fleischbrühe den Senf einrühren, die Kapern hinzugeben und alles über die Kartoffeln gießen.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken.
- Zum Servieren mit noch dem Schnittlauch dekorieren.

Vorbereitung ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit 25 Minuten

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

LARS BOSSE