

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Speck



Das älteste Kartoffelsalat-Rezept soll bereits aus dem Jahr 1633 stammen. Damals wie heute wurden dafür festkochende «Härdöpfe» verwendet, da diese beim Vermischen der Zutaten weniger zerfallen und allgemein ihre Konsistenz geeigneter ist als jene der mehligkochenden Kartoffeln.

Diese Beilage passt übrigens unter anderem wunderbar zur Begleitung einer Grillade.

Weitere Kartoffel-Rezepte gefällig? Wie wär's mit [Kartoffel-Halloumi-Kuchen](#)__, [Frittata mit Salami](#)__ oder [schwedischen Fächerkartoffeln](#)__?

Tipp: Je nach Vorliebe kann man die Mengen an Essig und Gewürzen dem eigenen Geschmack anpassen.

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 90 g Speck, in kleinen Stücken
- 4 EL Rapsöl
- 1 grosse rote Zwiebel, in schmalen Streifen
- 250 ml Gemüsebouillon
- 6 EL Apfelessig
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer
- 3 Essiggurken, gewürfelt
- 1 kleine Handvoll frischer Schnittlauch, fein gehackt

1. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, bis sie gar, aber nicht zu weich sind (je nach Grösse circa 30 Minuten). Danach heiss pellen und in Scheiben schneiden.
2. Während die Kartoffeln kochen, Speck in einer Bratpfanne ohne zusätzliches Fett braten, bis er knusprig ist. Beiseitestellen.
3. Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen. Von der Hitze nehmen, Apfelessig und Zucker dazugeben.
4. Die Kartoffeln mit dem Sud vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Essiggurken daruntermischen und für 30 Minuten ziehen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren frischen Schnittlauch untermischen.

Zubereitungsduer: circa 1 Stunde 15 Minuten (inkl. Koch- und Ziehzeit)



Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr eleganter Duft von schwarzen Kirschen und Pflaumen, mit dezenter floralen Noten. Im Gaumen druckvoll, elegant, mit feinen Tanninen

und komplexem Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen