

Warmer Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln

waschen, in Wasser zum Kochen bringen, in 20 - 25 Minuten gar kochen lassen, abgießen, abdämpfen, heiß pellen, in Scheiben schneiden.

Für die Salatsauce

75 g fetten Speck

in Würfel schneiden, auslassen, das Speckfett durch ein Sieb in eine Schüssel gießen

2 Zwiebeln

abziehen, würfeln, mit

125 ml (1/8 l) heißer Gemüsebrühe

zum Kochen bringen,
3 - 5 Minuten kochen lassen

4 EL Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Zucker

unterrühren, das flüssige Speckfett dazugeben, die Salatsauce mit den warmen Kartoffelscheiben vermengen, ein paar Stunden durchziehen lassen, anschließend in den Backofen schieben

Ober- /Unterhitze etwa 150 Grad (vorgeheizt)

Heißluft etwa 130 Grad (nicht vorgeheizt)

Gas etwa Stufe 1 (vorgeheizt)

Garzeit 15 - 20 Minuten

ab und zu durchschwenken,
den Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer, Kräuteressig abschmecken

2 EL Schnittlauchröllchen

unterrühren, die Grieben (ausgelassene Speckwürfel) darauf verteilen.