

Kartoffelsalat Opa Werner bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Salatgurke, 6 Esslöffel Salatöl, z.B. BERTOLLI mit blauer Kappe, 100 gr Speck, gewürfelt, 4-6 Lauchzwiebeln (nur das Grüne), 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, 6-8 Teelöffel Zucker, 3-4 Esslöffel Essig, mögl. weisser Balsamico.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln in Wasser, gewürzt mit 3 Teelöffel Salz und 2 Teelöffel Kümmel kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und einige Minuten stehen lassen, damit sie sich leichter pellen lassen. Sie sollen später noch warm in die Marinade geschnitten werden.

Den Speck glasig / hellbraun anbraten.

Das Lauch der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Die Salatgurke schälen, fein hobeln und mischen mit 1 Teelöffel Salz, 6 - 8 Teelöffel Zucker und etwas Pfeffer aus der Mühle. Nun die gewürzte Gurke mit der Hand kneten, bis sie ganz weich ist. Die Flüssigkeit NICHT abgiessen!

Danach hinzufügen: Ca. 6 Esslöffel Öl (möglichst geschmacksneutral), die gebratenen Speckwürfel mit dem ausgebratenem Fett, Essig, das Lauch der Frühlingszwiebel.

Zum Schluss die möglichst warmen Kartoffelscheiben unterheben.

Der Salat soll, typisch norddeutsch, leicht süß und nur wenig säuerlich schmecken und von glatter Konsistenz sein. Es können gern reichlich Gewürze oder auch Öl hinzugefügt werden, weil die Aufnahmefähigkeit der Kartoffeln unterschiedlich ist.

Möglichst einige Stunden ziehen lassen.

Weil keine Majonaise enthalten ist, hält sich der Salat einige Tage im Kühlschrank.