Äädäppelschlot (warm) met Speck

Zutaten für 4 Personen
1 kg Kartoffeln
250 g magerer geräucherter Speck
1 Zwiebel
300 ml Fleischbrühe
1 El Weißweinessig
Salz
Pfeffer
Garnierung - 2 El gehackte Petersilie
Wat söns noch? Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln, denn diese brechen beim Schneiden nicht auseinander.

Zubereitung
Die Kartoffeln wie gewohnt mit der Schale zu Pellkartoffeln kochen, kalt abschrecken, pellen, noch warm in Scheiben bzw. Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne auslassen, aus der Pfanne nehmen und zu den Kartoffeln geben. Die Fleischbrühe mit dem Essig in einem Topf erhitzen und über die Kartoffeln gießen. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig verrühren.
Servieren
Den Kartoffelsalat in eine Servierschüssel füllen und mit der Petersilie garniert zu Tisch bringen.