

## Warmer Kartoffelsalat

1 kg Pellkartoffeln noch warm in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und in heißem Wasserbad warm stellen. 6 EL Weinessig mit 1/8 L Fleischbrühe mischen und über die Kartoffeln geben. 1 Zwiebel fein hacken und über die Kartoffeln streuen. 125 g geräucherten Speck in Fett leicht rösten, salzen, pfeffern und mit dem Fett zu den Kartoffeln geben. Vorsichtig mischen und weiter im Wasserbad warm halten. Petersilie, Dill und Schnittlauch fein hacken und den fertigen Salat damit bestreuen.