

Apfel-Kartoffel-Salat

Zutaten für 4 Personen

- * 400 g festkochende Kartoffeln
- * 1 Apfel
- * Saft von ½ Zitrone
- * 2 Zwiebeln
- * 100 g Schinkenspeck
- * 50 ml Gemüsebrühe
- * 50 ml Apfelsaft
- * 2 EL Butter
- * Salz & Pfeffer
- * Petersilie zum garnieren



Zubereitung

1. Die Kartoffeln vorkochen, bis sie noch bissfest sind, nicht zu weich.
2. Den Apfel waschen und in feine Scheiben raspeln oder kleine Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in eine Schüssel geben.
4. Den Speck in einer Pfanne auf dem Seitenbrenner auslassen, die Zwiebeln kurz mit garen, bis sie glasig sind. Die Butter für den Geschmack dazugeben. Mit Brühe und Apfelsaft aufgießen und erhitzen.
5. Die Kartoffeln abpellen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel, die Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Äpfel mischen, nur mit so viel Brühe aufgießen, dass es einen schönen Salat ergibt.
6. Am besten schmeckt der Salat, wenn er etwas durchgezogen ist. Ggf. noch etwas Brühe dazu gießen, wenn die Kartoffeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Gehackte Petersilie unterheben und servieren.

Guten Appetit!