

Gutes aus Rudis Küche



Kartoffelsalat wie vom **Sterne Koch** * * * *

echt saarländisch mit Speck und Zwiebel "Four-Stars Edition"

Zutaten

700 gr. Kartoffel
250 ml Fleischbrühe
1 TL Senf
1 Schalotte mittelgroß
80 gr. Speck durchwachsen
2 EL Rapsöl
1 EL Melfor Essig
Pfeffer und Salz
Menge für 3 Personen

Und so wird´s gemacht

Kartoffel in der Schale ca. 25 Min. kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser mindesten 2-mal abschrecken, ca. 1 Stunden zur Seite stellen.

Anschließend die Kartoffel im lauwarmen Zustand pellen, in dünne Scheiben schneiden und schon mal ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischbrühe aufkochen den Senf, 1 EL Rapsöl und den Essig mit dem Schneebesen unterrühren. Die Marinade heiß über die Kartoffeln gießen.

Den Speck kleingewürfelt mit einem EL Rapsöl in der Pfanne auslassen bis er goldgelb ist. Nicht dunkel werden lassen. Die kleingewürfelte Schalotte in den letzten 2 Minuten mit zum Speck geben und glasig dünsten. Auch sie nicht dunkel werden lassen.

Speck und Zwiebel ebenfalls über die Kartoffeln geben, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Kartoffelsalat sollte ca. 2 Stunden, bei gelegentlichem durchmischen ziehen. Idealerweise ist nach dieser Zeit die Marinade vollkommen in die Kartoffeln eingezogen. Dann ist er saftig und superlecker. Für den Fall, dass die Kartoffeln etwas mehlig sind, empfehle ich entsprechend mehr Marinade anzurichten.

Dieses Rezept und einige mehr, findet ihr auch auf meiner Seite bei Chefkoch.de unter dem nun folgenden Link: [KLICK!](#)

Oder hier:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2358901374765893/Kartoffelsalat-wie-vom-SterneKoch.html>

Dort findet ihr auch eine Schritt für Schritt Anleitung.