

WARMER KARTOFFELSALAT

Rezept der Landfrauen Niederweidbach und Meilerfreunde Niederweidbach

Zutaten: für 10 Personen

3,5-4 kg festkochende Kartoffeln

200 g Speck

200 g Dörrfleisch

3-4 dicke Zwiebeln

4 EL Mehl

¾ l Wasser

4 EL Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Schnittlauch nach Belieben

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, kochen, abpellen und in Scheiben schneiden. Dörrfleisch und Zwiebeln würfeln. Dörrfleisch anbraten und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen und mit Wasser auffüllen. Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Diese Soße über die Kartoffeln gießen und mischen. Man kann noch ein paar gebratene Dörrfleischwürfel zum Schluss über den Salat geben. Den Salat über Wasserdampf warm halten.