

## Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Brühe

1kg Kartoffeln  
Salz und Kümmel  
50g Gewürzgurke  
1 Zwiebel in feine Würfel  
150g Speck/Bacon in Streifen  
1 Apfel  
1-2 TL grobkörnigen Senf  
250-300ml Fleischbrühe  
Weißwein  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln mit Salz und Kümmel aufstellen und gar ziehen lassen.

Speck in einem kleinen Stieltopf auslassen.

Zwiebeln dazu geben und glasig anschwitzen. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen, kurz aufkochen und dann bis die Kartoffeln gar sind ziehen lassen.

Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.

Apfel schälen und in feine Würfel schneiden.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und kurz abdampfen lassen.

Kartoffeln pellen und noch warm in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Gewürzgurke, Apfel und Senf zugeben.

Die Speckbrühe noch einmalkurz aufkochen und über die Kartoffeln gießen.

Alle Zutaten vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.