

Kartoffelsalat

Zutaten

¾ -1 kg Salatkartoffeln (festkochende Sorte oder kleine Kartoffeln)
2 Zwiebeln

Salatmarinade

¼ l heiße Brühe
3-4 EL Öl oder Mayonnaise
50 g Speckwürfel
Salz
Pfeffer
(etwas Essig)

Zubereitung

Salatkartoffeln frisch dämpfen, schälen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden, mit fein geschnittenen Zwiebeln mischen; die noch warmen Kartoffeln mit heißer, gut abgeschmeckter Marinade ohne Öl anmachen.

Vorsichtig mischen, abschmecken und gut durchziehen lassen, zuletzt Öl und angeröstete kleine Speckwürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Evtl. etwas Essig dazugeben)

Vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Kartoffelsalat nicht ganz kalt zu Tisch geben, er schmeckt besser, wenn er noch lauwarm ist.

PS: Kartoffelsalat sollte am gleichen Tag verzehrt werden.

Salade de pommes de terre

Ingrédients

¾ -1 kg pommes de terre (à cuisson ferme ou de petite taille)
2 oignons

Sauce

¼ litre de bouillon
3-4 cuillères à soupe d'huile ou de mayonnaise
50 g de lardons
Sel
Poivre
Un peu de vinaigre

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les éplucher, les laisser tiédir, les couper en rondelles et les mélanger aux oignons hachés finement. Mélanger ensuite les pommes de terre délicatement avec la sauce préparée chaude sans y mettre l'huile. Goûter et laisser macérer. Finalement ajouter l'huile et les lardons grillés et assaisonner avec le sel et le poivre.

(Éventuellement rajouter du vinaigre)

Avant de servir, mélanger le tout de nouveau. Goûter.

Cette salade de pommes de terre est meilleure quand on la sert encore tiède.

PS: La salade de pommes de terre doit être dégustée le même jour.