



Ingwer Delikat Essig

Warmer Kartoffelsalat

Rezept

Zutaten

125 g Speckwürfel

2.5 dl Gemüsebouillon

1 kg Kartoffeln

1 TL Petersilie gehackt

1.5 dl Ingwer Delikat Essig

1 Zwiebel

Salz, weisser Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Kartoffeln bissfest kochen, schälen, noch warm in Scheiben geschnitten in eine Schüssel geben. Im Backofen bei 50 Grad warm stellen.
2. Boullion aufkochen, vom Herd nehmen. Ingwer Delikat Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in die warme Boullion rühren.
3. Über die Kartoffeln giessen und wieder an die Wärme stellen.
4. Fein gehackte Zwiebel und Speckwürfel anbraten.
5. Über die Kartoffeln geben, mischen und mit gehackter Petersilie bestreuen.