



Bergischer Kartoffelsalat

Zutaten:

500 gr Kartoffeln (festkochend)

1 Zwiebel

1 Bund Radieschen

125 ml Brühe

6 EL Rauchspecköl*

4 EL Bier-Crema-Essig, 3% Säure*

1 EL Landbiersenf*

Salz und Pfeffer

Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Noch warm in dünne Scheiben schneiden mit der Brühe (in heißem Wasser aufgelöst) über die Kartoffelscheiben geben. Die Zwiebeln fein würfeln, die Radieschen in feine Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Mit dem Rauchspecköl, dem Bier-Crema-Essig, dem Landbiersenf das Salatdressing kreieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn Sie möchten, können Sie natürlich auch noch Speckwürfel anbraten und mit in den Salat geben. Allerdings erhalten Sie schon mit dem rauchigen Aroma des Rauchspecköls einen tollen rauchigen Charakter, sodass der Speck nicht unbedingt nötig ist.

Den Salat dann noch etwas ziehen lassen oder direkt genießen.

Der Salat lässt sich prima vorbereiten und passt toll zu Gegrilltem, Würstchen oder für ein Picknick.

*Diese Produkte können Sie bei uns kaufen.

Der Essig und das Öl werden immer frisch für Sie abgefüllt.