Mein lauwarmer Kartoffelsalat

© Joachim Brendel

für 4 Personen

1 kg	Kartoffel, festkochend
80 g	Dörrfleisch, gewürfelt
1	Zwiebel, (150 g) gewürfelt
½ L	Meine feine Rinds Bouillon
4 EL	Keimöl
3 EL	Weinessig
1 St	Frühlingszwiebel, gehackt
2 EL	Schnittlauch, gehackt
1 EL	Majoran, gehackt

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale in kräftigem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, kalt abschrecken und sogleich pellen.

Die noch warmen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Das Dörrfleisch (oder Schinkenspeck) kräftig anbraten und damit die Zwiebel und die unteren 2/3 der Frühlingszwiebel glasig dünsten.

Dörrfleisch, Zwiebel und Frühlingszwiebel sowie das letzte 1/3 (grüne) der (rohen) Frühlingszwiebel unter die Kartoffeln mischen.

Die heiße Bouillon mit dem Öl und dem Essig, sowie Salz, Pfeffer und Majoran behutsam unter die Kartoffeln heben.

Zum Schluss den Schnittlauch zugeben und nochmals kräftig mit Pfeffer abschmecken.

Wer will kann noch mit ein paar in Scheiben geschnittenen Radieschen oder Rettich ergänzen.

Noch lauwarm schmeckt der Kartoffelsalat am besten. Und er paßt zu ... eigentlich fast allem.