

Kartoffelsalat (ohne Majonaise)

Zutaten (für 4-6 Personen):

1 Schweinelende (ca. 500gr.)

750gr. Kartoffeln

2 große Zwiebeln

1 halbe grüne Gurke

ca. 100gr. Speck

4 Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln (als Pellkartoffeln) und die Eier kochen (die Kartoffeln weich und die Eier hart). In dieser Zeit die Zwiebeln und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Schweinelende in Stücken, ca. 1cm, schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln, den Speck und die Lende in Olivenöl braten.

Wenn die Lende durch ist, vom Herd nehmen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, pellen und in Scheiben sowie die Eier in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in schmale Streifen schneiden und mit den rohen Zwiebeln sowie dem Inhalt der Pfanne (Zwiebeln, Speck, Lende) dazu geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frische gezupfte Petersilie dazugeben. Je nach Geschmack noch ein bis zwei Eßlöffel Olivenöl hinzu, durchrühren und am besten mindestens einen halben Tag zum durchziehen kühl stellen.