

Bamberger Hörnla-Salood

– Einfach und doch besonders –



Bildquelle: Pixabay

Zubereitung:

Die Bamberger Hörnla in der Schale kochen (sie sollen noch bissfest sein, damit sie nicht zerfallen), schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Die Bamberger Spitzzwiebeln in feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Die noch möglichst warmen Kartoffeln sofort mit heißer Fleischbrühe übergießen, und gut durchziehen lassen.

Feingeschnittene Petersilie zugeben und den Salat mit Essig Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt das Öl untermischen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, anbraten, mit dem Bratfett zum Salat geben und untermischen.

Mit Petersilie garnieren.

Der Salat sollte noch lauwarm serviert werden, so kommt der nussige Geschmack der Kartoffeln am besten zur Geltung.

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1 kg Bamberger Hörnle

2 Stck Bamberger Birnenförmige Zwiebel

Frische Petersilie

1 Scheibe geräucherter Speck

1/4 l Fleischbrühe

1 Teel Senf

Rapsöl

Zucker, Salz, Pfeffer