

Warmer Kartoffelsalat mit Speck und Bockwurst



Warmer Kartoffelsalat mit Speck, auch als Berliner Specksalat bezeichnet, gab es manchmal auch in der MITROPA-Gaststätte.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln 1 EL Salz	Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 14 min garkochen und abkühlen lassen. Jetzt sind es Pellkartoffeln.
1 mittlere Gurke 1 Zwiebel	die Gurke in kleine Steifen schneiden. Die Zwiebel klein schneiden oder hobeln.
250 ml Gemüsebrühe 3 EL Essig 3 EL Pflanzenöl	die Gemüsebrühe, den Essig und das Öl aufkochen, Zwiebel und Gurke hinzufügen.
2 TL Worcestersauce 1/2 TL Pfeffer 1 TL Salz	Worcestersauce hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pellkartoffeln	die Kartoffeln schälen und klein schneiden, mit der Marinade übergießen und ca. 15 min stehen lassen.
50 g fetten Speck	in kleine Würfel schneiden, auslassen und die Würfel warm zum Salat geben.
4 Bockwürste	im Wasserbad erwärmen.
Schnittlauch	frisch geschnitten auf den Salat, angerichtet mit je einer Bockwurst und einem Klecks Bautzener Senf mittelscharf servieren.