

# Thüringer Kartoffel-Salat

## Für 4 Portionen

2 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln	1 große Zwiebel	2 Bund Lauchzwiebeln
1 Cabanossi	500 g Jagdwurst	300 g Speck
200 ml Gemüsefonds	1 Glas Gewürzgurken	1 Schuß Weißweinessig
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie	1 Prise Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann pellen. Die Zwiebel und Lauchzwiebeln klein schneiden, anschließend Zwiebeln und Speck in zwei getrennten Pfannen mit etwas Öl langsam anschwitzen. Die Zwiebeln mit dem Fond ablöschen.

Die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Den angebratenen Speck zu den Kartoffeln geben. Die angeschwitzten Zwiebeln mit zu den Kartoffeln geben. Die Cabanossi in kleine Stücke schneiden, anbraten und anschließend ebenfalls zu den Kartoffeln geben.

Die Jagdwurst und Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln hinzugeben. Mit Essig, Petersilie Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Rosin am 17. Juli 2014