

Badischer Kartoffel-Salat mit Schinken oder Brühwurst

Für 4-6 Personen:

1.5 kg festk. Kartoffeln	1 Prise Salz	1 Prise Kümmel
2 mittelgroße Zwiebeln	500-750 ml Brühe	1 EL Weißwein-Essig
1-2 EL Sonnenblumenöl	150 g durchw. Speck	0.5 Bund Schnittlauch
0.5 Bund Petersilie	2 hartgekochte Eier	

Für die Brühe:

2 Hähnchenkeulen	2 Markknochen	1 Stück Speckschwarte
1 Suppenbund	1 Zwiebel	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	3 Lorbeerblätter	Petersilienstiele
3 Scheiben Ingwer	Salz, Wasser	

Kartoffeln mit Schale kochen, dabei etwas Kümmel und Salz hinzufügen. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Die Knollen schälen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zwiebeln fein würfeln und bei milder Hitze in Sonnenblumenöl 6-8 Minuten glasig dünsten. Zu den Kartoffeln geben und circa 2 Kellen Brühe angießen. Alles vorsichtig vermengen, dann die Schüssel abdecken und den Kartoffelsalat-Ansatz 1 Stunde ziehen lassen.

Derweil den Speck würfeln oder in Streifen schneiden und mit etwas Pflanzenöl 3-4 Min. braten. Die Speckstücke anschließend in ein Sieb geben und das flüssige Fett abtropfen lassen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken beziehungsweise in feine Ringe schneiden. Die Eier etwa 8 Minuten kochen, pellen und grob hacken. Speck und Kräuter zum Kartoffelsalat geben und nochmals Brühe dazugeben. Der Salat sollte eine sämige Konsistenz haben. Den Salat mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Öl hinzufügen. Zum Schluss die Eier unterheben. Den Salat nochmals etwas ziehen lassen.

Für die Brühe:

Für die Brühe die Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne schwarz rösten. Die Gemüse putzen. Alle Zutaten in einen Topf geben, dann kaltes Wasser hinzufügen bis alles knapp bedeckt ist. Kräftig aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe etwa 1,5 Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. Der Schaum setzt sich während des Kochens nach unten ab und klärt die Brühe. Die Brühe gegebenenfalls noch etwas salzen. Für den Kartoffelsalat werden etwa 500-750 ml benötigt. Der Rest eignet sich für Suppen und Soßen und kann eingefroren werden.

Tipps:

Als Beilage schmeckt gekochter oder roher Schinken oder eine saftige Brühwurst. Zum Kartoffelsalat ein Glas Grauburgunder servieren.

Rainer Sass am 04. März 2022