

Lieblingsgericht 5 von Oma Hitzig: Reste verwerten - Kartoffelsalat mit gegrilltem Schweinebauch

Zutaten:

8 kleine bis mittelgroße Pellkartoffeln (festkochend) – gerne auch vom Vortag
4 Scheiben gegrillter, kalter Schweinebauch (Reste)
2 Frühlingszwiebeln
4 mittelgroße bis große Essiggurken
etwas Petersilie (frisch gehackt oder gefriergetrocknet)
4 EL Essig
4 EL Wasser
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL neutrales Öl
etwas Gurkenwasser

Vorbereitung:

Vom gegrillten Schweinebauch die Schwarte abschneiden.
Schweinebauch in Streifen, Frühlingszwiebeln in Röllchen und Essiggurken in feine Scheiben schneiden. Trockene, gekochte Pellkartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
Hinweis: Pellkartoffeln nach dem Kochen gut ausdampfen lassen – am besten im heißen Topf nach dem Abgießen des Wassers.

Zubereitung:

Für die Marinade Essig, Wasser, Zucker, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Öl hinzugeben und alles gut vermengen. Kartoffelscheiben, Schweinebauchstreifen und geschnittene Frühlingszwiebeln sowie die Essiggurken in das Dressing geben und gut durchmischen. Einen kräftigen Schluck Gurkenwasser zum Kartoffelsalat geben und alles weiter durchmengen. Fertig ist der vollmundige Kartoffelsalat mit Resten von gegrilltem Schweinebauch!

Tipps: Gut durchgezogen schmeckt der Kartoffelsalat am besten. Bei Bedarf noch etwas Gurkenwasser dazugeben (falls der Salat beim Ziehen zu trocken werden sollte). Je kräftiger der gegrillte Schweinebauch gewürzt wurde, desto besser schmeckt der Kartoffelsalat. Wenn die Pellkartoffeln vom Vortag sind, schmecken sie noch intensiver – und so werden gleich zwei Essensreste lecker verwertet.

Das Rezept ist für drei bis vier Personen. Möchtest Du mehr oder weniger zubereiten, rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.