



## Eifeler Buureschlaat

### Kartoffeln, Salate

Gebratene Kartoffeln mit deftigem Speck, Radieschen und knackigem Salat, das ist der „Eifeler Buureschlaat“. Ähnlich wie beim Lütticher Salat gehört in das Dressing ein ordentlicher Schuss Essig hinein, als Salatsorte wird meist Endivie gewählt. Dreiländerschmeck-Köchin Anke Capellmann ist in Aachen aufgewachsen und später in die Eifel gezogen, wo sie auch dieses traditionelle Salatrezept kennengelernt und für uns zubereitet hat.



Die Kartoffeln schälen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und danach mit lauwarmem Wasser waschen und trocken tupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln mit geschlossenem Deckel etwa fünf bis acht Minuten garen, ab und zu wenden.

Zwiebeln und Speck klein würfeln und zu den Kartoffeln geben und einige Minuten weiterbraten. Falls nötig noch etwas Olivenöl hinzugeben, damit der Speck schön knusprig wird und die Zwiebeln glasig werden. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Radieschen und Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Salatschüssel geben.

### Zutaten für 4 Portionen:

<b>800 Gramm</b>	Kartoffeln (fest kochend)
<b>8</b>	Radieschen
<b>150 Gramm</b>	Endiviensalat
<b>4 Esslöffel</b>	Olivenöl
<b>4 Esslöffel</b>	Apfelessig
<b>4 Teelöffel</b>	Senf
<b>4 Teelöffel</b>	Honig
<b>2</b>	Zwiebeln
<b>200 Gramm</b>	geräucherter Speck
	Pfeffer und Salz

**Autor:** Anke Capellmann

Den Apfelessig mit Senf und Honig zu einem Dressing vermischen und zum Salat hinzugeben. Zum Schluss Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck untermischen und sofort servieren.

**Gesamtzeit** ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach