

Schneller

Kümmel-Speck-Kartoffeln mit Gurkensalat aus dem sächsischen Vogtland

Zutaten (Hauptgang)

Für 2 Portionen:

für die Kartoffeln:

550 g neue Kartoffeln mehlig kochend
(geschält)

100 g fetter Speck (am besten doppelt
geräucherter Bauernspeck)

1 TL Kümmel (ganz)

1 TL Salz

für den Salat:

2-3 Freilandgurken (je nach Größe)

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Öl (geschmacklos)

Essig



Zubereitung

Zeit vom ersten Handschlag bis zum Servieren: ca. 45min

Kartoffeln schälen, in Bissengröße zerkleinern und mit Salz + Kümmel gar kochen (½ Std.).

Gurken waschen, schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben hobeln, würzen mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl. Wenn der Salat etwas länger steht, dann vor dem Servieren das Gurkenwasser ab- aber nicht weggießen.

Speck zerlassen, bräunen und zum Schluss unter die abgegossenen Kartoffeln heben (man muss nicht alles ausgelassene Fett benutzen, 3 EL für 2 Portionen sind ausreichend).

Dieses Arme-Leute-Gericht eignet sich hervorragend für die Zeit der Gurkenschwämme und den ersten Kartoffeln aus dem Garten im Juli / August und es passt auch bei heißem Wetter.

Am nächsten Tag schmecken Reste als Bratkartoffeln gemacht auch noch einmal äußerst lecker.