



## Benötigte Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochend) speckig
250 ml	Rindssuppe
3 EL	Essig (Apfel- oder Kräuteressig)
	Salz, Pfeffer
1 TL	Senf
1 TL	Zucker
1	Zwiebel
3 EL	Sonnenblumenöl
12 Scheiben	Bauchspeck (dick)
200 g	<b>Premium Bergkäse</b>
1 Handvoll	Vogerlsalat frisch

## Lungauer Eachting-Vogerlsalat mit Speck und Bergkäse

### Anleitung

1. Kartoffeln waschen, kochen, noch warm schälen und blättrig schneiden.
2. Die Zwiebel fein schneiden und mit der Rindssuppe aufkochen.
3. Die geschnittenen Erdäpfel mit Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Zucker würzen.
4. Anschließend die heiße Suppe mit den Zwiebeln darübergießen und vorsichtig vermischen.
5. Zum Schluss das Öl begeben und abschmecken.
6. Den Speck in der Pfanne auf beiden Seiten scharf abbraten.
7. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
8. Danach auf ein Blech legen und im Rohr bei 100 Grad trocknen lassen, damit der Bauchspeck sehr knusprig wird.
9. Den Bergkäse in Würfel schneiden.
10. Kartoffelsalat mit frischem Vogerlsalat in einer Schüssel mischen. Mit Speck und Bergkäse belegen und fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**