

## Speck-Gummel

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Marie-Therese Zraggen )

### Zutaten: (4 Personen)

- 100 g getrockneter Speck am Stück
- 1 kg festkochende Kartoffeln (oder: halb festkochend, halb weichkochend)
- 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 350 ml Bouillon
- Salz und Pfeffer
- nach Belieben Peterli, gehackt

### Zubereitung:

Den Speck in ca. 5mm dicke Tranchen schneiden und diese dann in feine «Streifli» schneiden und im Bräter knusprig braten. Dann die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen.

Die Kartoffeln schälen, in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden und in die Bouillon geben. Zugedeckt ca. 30 Min. auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar und das Gericht sämig ist. Allenfalls zwischendurch noch etwas Bouillon zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und vor dem Servieren mit Peterli bestreuen.