Erdäpfelsalat

Der schmackhafte Wiener Erdäpfelsalat ist eine vorzügliche Beilage zu unzähligen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 kg	Erdäpfel (festkochend)
1 Stk.	Zwiebel rot
300 ml	Rinderbrühe
60 ml	Tafelessig
10 g	Salz
60 ml	Pflanzenöl (z.b. Rapsöl, Maiskeimöl)
0.5 EL	Estragonsenf
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfelsalat** die Erdäpfel in kochendem Wasser zirka 20 garen. Nicht zu weich garen, sie sollten noch schnittfest sein. Danach Ausdampfen lassen und schälen. Die rote Zwiebel schälen und klein zerhacken.

2. Die Rinderbrühe erwärmen, Zwiebel, Essig, Estragonsenf und Salz in die Brühe geben und gut vermengen. Jetzt die lauwarmen Erdäpfel in dünne Scheiben, direkt in die Marinade schneiden. Zirka 1 Stunde ziehen lassen und hin und wieder umrühren. Abschließend das Öl hinzugeben, verrühren und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp