

Rezept

Erdäpfelsalat

Ein Rezept von Erdäpfelsalat, am 26.04.2024

Zutaten

Salz	600 g fest kochende Kartoffeln (z.B. Kipfler oder Sieglinde)
1 Zwiebel	200-250 ml Rinderbrühe
4 EL Essig	7 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
1 TL Senf (eventuell Estragonsenf)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln ungeschält hineingeben und 30 Min. garen. Abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Die Rinderbrühe leicht erwärmen, mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade mischen und vorsichtig mit den Kartoffelscheiben vermengen. Mindestens 3 Std. ziehen lassen.