# Wiener Erdäpfelsalat

Schnell und Einfach: Dieses Rezept für einen Wiener Erdäpfelsalat ist preiswert und lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 620 g | Erdäpfel (festkochend) |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 250 ml | Suppe |
| 1 Schuss | Essig |
| 1 Schuss | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Kümmel (ganz) |

## Zubereitung

1. Für den **Wiener Erdäpfelsalat** einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Die ungeschälten Kartoffeln in dem kochenden Wasser je nach Größe der Knollen etwa 15-20 Minuten kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Suppe erwärmen. Erdäpfel pellen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

3. Die Erdäpfel mit den Zwiebelwürfeln mischen. Die Suppe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Öl hinzufügen und alles vorsichtig mischen. Nach Belieben mit etwas Kümmel abschmecken und servieren.

## Tipp

Der Wiener Erdäpfelsalat ist eine leckere Beilage zu Fleischgerichten, schmeckt aber auch als

eigenständiges Hauptgericht sehr gut.