# Erdäpfelsalat nach Wiener Art

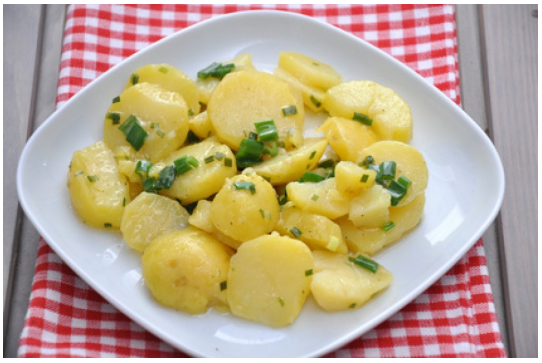
Der Erdäpfelsalat nach Wiener Art wird mit Brühe und bestem Estragonsenf zubereitet. Ein schönes Rezept für die beliebte Beilage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Kartoffeln (festkochend) |
| 60 g | Zwiebel |
| 250 ml | Rindsuppe |
| 4 EL | Essig |
| 6 EL | Pflanzenöl |
| 1 TL | Estragonsenf |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |

## Zubereitung

1. Der **Erdäpfelsalat nach Wiener Art** kann schnell und einfach zubereitet werden. Hierfür zuerst die geschälten, gekochten Erdäpfel im warmen Zustand in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Anschließend die Suppe leicht erhitzen und direkt über die Erdäpfel schütten. Nun den Pfeffer, Essig, Salz, Zwiebeln und Öl einrühren. Hat der Salat eine sämige Bindung, ist er fertig.

3. Je nach Geschmack mit Zucker und Senf abschmecken.

## Tipp

Ein Erdäpfelsalat nach Wiener Art schmeckt auch sehr gut, wenn klein gehackte Würstchen in den Salat gegeben werden.