



Erdäpfelsalat

Zutaten

1 kg	Erdäpfel, gekocht und noch warm (festkochende bzw. speckige Erdäpfel)	$\frac{1}{16}$ l	Öl, neutral (Raps, Sonnenblume)
1-2	Zwiebeln, fein gehackt	1-2 EL	Zucker
ca. $\frac{1}{4}$ l	Rindsuppe oder Gemüsefond (optional Wasser mit Suppenwürze)		Salz (ca. 10 g – ca. 2 TL)
1 TL	Senf		Pfeffer, frisch gemahlen
$\frac{1}{16}$ l	Apfelessig 5 %		



© stock.adobe.com – generiert mit KI

So geht's

1. Suppe erwärmen und mit Essig, Salz, Zucker, Senf und Zwiebeln verrühren.
2. Warme Erdäpfel schälen und direkt in die Marinade schneiden.
3. 30 Minuten ziehen lassen und zwischendurch umrühren.
4. Öl unterrühren und pikant abschmecken.



1 bis 2 festkochende Erdäpfel durch mehligere ersetzen. Das macht den Erdäpfelsalat besonders sämig.

