

Wiener Erdäpfelsalat



Zutaten für 10 Portionen:

1.5 kg festkochende Kartoffeln
3 rote, fein gehackte Zwiebeln
1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
7 dl Fleischbouillon
2 dl Weißweinessig
1 dl Rapsöl
1 EL süsser oder milder Senf
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen, abschütten und noch warm schälen und in Scheiben schneiden.

Die heisse Fleischbouillon dazu giessen und etwas einziehen lassen.

Den Essig, den Senf, das Salz, den Pfeffer, den Zucker und das Öl in einer Schüssel gut verrühren und mit den gehackten Zwiebeln und dem Schnittlauch vorsichtig unterheben.

Die Sauce nochmal etwas einziehen lassen.

Den Kartoffelsalat abschmecken und servieren.