Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

800	g	Erdäpfel, speckig
		Salz
		Pfeffer, gemahlen
6	EL	Pflanzenöl
1	TL	Senf
		Obstessig
		Rindsuppe
2	Stk.	gelbe Zwiebeln
1	Bund	Schnittlauch

Mein persönlicher Tipp

Der Erdäpfelsalat wird besonders sämig wenn ein Viertel der festkochenden Erdäpfel durch mehlige Erdäpfel ersetzt wird!:

Theresia Auer
Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Einfacher Erdäpfelsalat

Zubereitung

- Erdäpfel waschen, dämpfen und schälen.
- Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Schnittlauch fein nudelig schneiden.
- Erdäpfel so heiß wie möglich in dünne Scheiben schneiden, salzen, mit vorbereiteter heißer Suppe knapp überdecken und diese gut einziehen lassen.
- Öl in eine Schüssel geben, mit Senf aufschlagen, Obstessig zugeben und zusammen mit den Zwiebeln unter die Erdäpfel mischen.
- Salat mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen, mit Schnittlauch bestreuen.

Variationen

- Statt Schnittlauch: im Frühling Brunnenkresse oder Bärlauch, im Sommer fein geschnittene Blätter und die Blüten der Kapuzinerkresse verwenden.
- Mit Speck: Speck fein würfelig schneiden, in der Pfanne mit Zwiebeln anbraten, mit Rindsuppe aufgießen, Essig und Öl dazugeben und alles über die Erdäpfel gießen, würzen und ebenfalls lauwarm servieren!
- Erdäpfel - Vogerlsalat oder Erdäpfel - Endiviensalat mit Leinöl – Vogerlsalat waschen, Endiviensalat in Streifen schneiden – beide sollte man mit Zitronensaft beträufeln.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20