



Wiener Kartoffelsalat

Grundrezept für österreichischen Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffel(n)

1 Zwiebel(n)

10 EL Essig

½ Liter Brühe (Gemüsesuppe)

Senf

10 EL Öl (Sonnenblumenöl)

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

Verfasser: Gelöschter Benutzer

Die Kartoffeln kochen und schälen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln und mit den Kartoffelscheiben mischen. Mit dem halben Liter Gemüsebrühe, dem Öl und Essig marinieren. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Arbeitszeit:	ca. 25 Min.
Koch-/Backzeit:	ca. 20 Min.
Ruhezeit:	ca. 4 Std.
Schwierigkeitsgrad:	einfach
Kalorien p. P.:	keine Angabe

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



CHEFKOCH
SmartList

Mitgedacht. Mitgebracht.

