

Kartoffelsalat

Ein typisches waldviertler Gericht und als Beilage sehr beliebt!

1. Die Kartoffeln kochen, ca. zehn Minuten ausdämpfen lassen und schälen.
2. Für die Marinade Salz, Zucker, fein gehackten Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer und Wasser gut verrühren und abschmecken.
3. Die lauwarmen Erdäpfel fein blättrig schneiden. Marinade darüber geben und vorsichtig durchmischen.
4. Den Kartoffelsalat kalt stellen und gut eine Stunde durchziehen lassen.
5. Schnittlauch fein schneiden und mit dem Kartoffelsalat vermischen.



Zubereitung: 60 min

Ziehen: 60 min

Insgesamt: 120 min

Zutaten für 4 Portionen:

500g festkochende Erdäpfel

Marinade

1 Zwiebel

1 EL Zucker

4 EL Essig

6 EL Öl

4 EL Wasser

1 TL Salz

Zum Garnieren

½ Bund Schnittlauch

Video mit Kochanleitung und Tipps von Gaby Thaller auf <https://www.wurmhof.at/kartoffelsalat-rezept>

