

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Erdöpf'lsalat für 4 Lüt **(Erdäpfelsalat für 4 Personen)**

- 500g vorwiegend fest kochende Erdäpfel (Salatkartoffeln)
- 2 Zwiebeln, am besten rote
- 4 Esslöffel neutrales Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- ¼ l Rinderbrühe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel süßen Senf
- 1 Teelöffel Weißwein- oder Apfelessig
- ½ Teelöffel frisch gemahlener, weißen Pfeffer

Erdäpfel in Salzwasser nicht zu weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln – nicht mit den Zwiebeln sparen! Die Zwiebeln in Öl glasig schwitzen, mit Essig ablöschen, den Senf zugeben und mit der Rinderbrühe (oder mit Wasser und Brühpulver) auffüllen.

Die Marinade aufkochen und eventuell mit Salz (ca. 1 Teelöffel) nachschmecken – es soll sehr würzig schmecken, fast schon versalzen.

Die Erdäpfel noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben, darauf achten, dass diese nicht zusammenkleben. Jetzt, die kochende Marinade über die noch warmen, besser heißen Erdäpfel gießen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach mit dem frisch gemahlener Pfeffer würzen und den Salat nach belieben mit Salz und Essig nachschmecken. Eventuell noch etwas Öl zufügen (darf ein gutes Olivenöl sein), damit der Salat besser rutscht. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren – fertig.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at