

Auszeit

bei Klaus Hölzl

Erdäpfel Rahm Salat

Zutaten für 4 Personen

500g speckige Erdäpfel
200ml Rindssuppe oder Wasser
3 Esslöffel Tafelessig
2-4 Essiggurkerl(je nach Größe) in kleine Würfel geschnitten
1 Teelöffel Senf
Salz, Zucker, Pfeffer
1 kleiner roter Zwiebel
Schnittlauch
2 Esslöffel Mayonnaise
100g Sauerrahm

Die Erdäpfel 45 Minuten in Salzwasser kochen, abseihen & schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Rindssuppe erwärmen & in eine Schüssel füllen. Mit Zwiebelwürfel, Essiggurkerl, Essig, Senf, Salz & Zucker eine Marinade machen, die Erdäpfel in Scheiben schneiden & marinieren. Schnittlauch fein schneiden & dazu geben. Zum Schluss Mayonnaise & Sauerrahm dazugeben & gut abschmecken.