



## Erdäpfelsalat

### Zubereitung

**Der Klassiker unter den österreichischen Beilagen! Man möchte meinen der Erdäpfelsalat sei einfaches Gericht, dass auf der ganzen Welt gleich schmeckt. Aber jedes Land hat seine eigenen Rezept-Variationen. BONAFamilie liefert dir das Rezept für die urtypische österreichische Köstlichkeit.**

#### Die Marinade

Hesperiden Essig und Bona Pflanzenöl, klein gewürfelte weiße Zwiebel und eine gute Prise Salz mischen. Feinspitze geben auch noch hauchdünn geschnittene Gewürz Gurken dazu. Schmeckt sehr gut, muss aber nicht sein. Ebenso streiten sich die Experten ob der Zwiebel roh oder leicht angeschwitzt zum Einsatz kommen soll. Wir präferieren eindeutig den rohen Zwiebel, er gibt dem Erdäpfelsalat seine besondere Frische. Um die Marinade abzurunden empfiehlt es sich, ein wenig lauwarme Rindssuppe beizumengen.

#### Die Zubereitung

1. Festkochende Erdäpfel kochen und anschließend noch im heißen Zustand schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Erdäpfel in der Marinade ein wenig abkühlen lassen und vermischen.
3. Der Salat ist beim Anrichten idealerweise noch lauwarm.

#### Serviertipp

Mit Schnittlauch, Vogerlsalat oder Blattsalat-Variationen garnieren.

### Zutaten

4 Personen

80 dag festkochende (speckige)  
Erdäpfel  
1 Zwiebel  
6 El Bona Pflanzenöl  
6 EL Hesperiden Essig  
1 knappes Achterl Rindssuppe  
Salz