


Lunch
Around
The World



Österreichisches
Rezept von Diana:

**Wiener
Kartoffelsalat**





1 kg Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

140 ml Balsamico Bianco

1 TL mild-scharfer Senf

1 TL Salz

 gemahlener, scharzer
 Pfeffer

200 ml Boullion

80 ml Öl

Die ungeschälten Kartoffeln knapp weichkochen.

Die feingehackte Zwiebel mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer gut mischen.

Die heiße Bouillon, kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, zur Marinade geben. Die Kartoffeln schälen und direkt in die Marinade schneiden, vorsichtig vermischen.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Die Kartoffeln saugen dabei noch viel Flüssigkeit auf. Abschmecken und dann erst das Öl zufügen.