Erdäpfelsalat (nach Bergoma)

Kategorien:	Gemüse, Kartoffelgerichte, Salate, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg speckige oder festkochende Erdäpfeln
2-3 rote Zwiebel
Öl
Essig
Kristallzucker
Salz
schwarzer Pfeffer
Rindssuppe oder lauwarmes Wasser
Petersilie und/oder Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln waschen, wenn möglich dämpfen (Schnellkochtopf) oder kochen.
Nach der Kochzeit die Erdäpfel noch heiß schälen.
Den Schüsselboden mit den heiß geschnittenen Erdäpfeln belegen.
Etwas salzen und etwas Öl darübergießen.
Dann die nächste Lage geschälter Erdäpfel drauf.
Wieder salzen und mit Öl beträufeln.
Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Erdäpfel aufgearbeitet sind.
Jetzt mit schwarzem Pfeffer würzen.
Den geschnittenen, roten Zwiebel darüberstreuen.
Aus Rindssuppe, Essig, Wasser, Zucker und Salz eine Marinade bereiten und über den Salat gießen.
Alles gut durchmischen und wie Bergoma die Erdäpfel "schupfen".
Nach Belieben vor dem Anrichten mit geschnittenem Petersil und/oder Schnittlauch garnieren.