



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## Klassischer Wiener Kartoffelsalat

### Zutaten:

- 600-800 g speckige Kartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 3 EL Bio-Apfelessig
- 3 EL Wasser
- 2 EL Bio-Sonnenblumenöl kaltgepresst
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Messerspitze Dijon Senf
- 1/2 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Kartoffeln kochen (nicht zu weich) – wenn möglich im Dampfdrucktopf, weil so die Stärke in den Kartoffeln erhalten bleibt. In der Zwischenzeit die fein geschnittene Zwiebel in einem Gefäß mit Salz, Zucker, Senf, Pfeffer, Wasser und Bio-Apfelessig anrühren. Die überkühlten, aber noch warmen Kartoffeln schälen und blättrig schneiden. Nun das angerührte Dressing über die geschnittenen Kartoffeln geben und vorsichtig mit der Hand unterheben. (Dabei sollten die Kartoffeln nicht brechen bzw. ihre blättrig geschnittene Form erhalten bleiben.) Anschließend das Bio-Sonnenblumenöl im gleichen Verfahren unterheben. Wenn Sie diesen Vorgang öfters wiederholen, bewirkt die Kartoffelstärke einen schön glasigen, bindenden Effekt. Zuletzt mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Ist der Kartoffelsalat noch etwas zu fest, einfach mit etwas Essigwasser verdünnen.