

Zutaten

- 400 g kleine Kartoffeln (Drillinge) gekocht und gepellt
- 2 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Weißweinessig
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- 150 ml Öl
- Radieschen, Schnittlauch
- frischer Kren (Meerrettich)
- 8 Scheiben dünn geschnittener Tiroler Schinken
- 4 gekochte 6 Minuten Eier, geschält und halbiert
- 4 Essiggurken oder Cornichons

Beilage

Erdäpfelsalat mit Tiroler Schinken

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Erdäpfelsalat mit Tiroler Schinken. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Essig und Brühe in einen Topf geben und leicht köcheln lassen. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in der Flüssigkeit weichkochen. Den Senf dazugeben und glatt mixen. Mit Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und in Butter langsam goldbraun braten. In eine Schüssel geben und die heiße Marinade darüber geben. Für 15 Minuten ziehen lassen. Das Öl vorsichtig einrühren und nochmals abschmecken. Mit dünn gehobelten Radieschen, fein geschnittenem Schnittlauch, den Eiern und den Gürkchen garnieren. Den Schinken auf dem Salat anrichten und den Meerrettich frisch darüber reiben.