

Zutaten

- 500 g mittelgroße Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel geschält und fein gewürfelt
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,4 l Brühe
- 1 gestrichener EL mittelscharfer Senf
- 2 cl Weißweinessig
- 4 cl Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Beilage

Kartoffel-Radieschen-Salat

Entdecken Sie unser Rezept für einen frischen Kartoffel-Radieschen-Salat. Jetzt ausprobieren und genießen Sie die österreichische Küche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls dünn schneiden. Brühe, Essig, Zwiebeln und Senf in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und ziehen lassen bis die Kartoffeln die komplette Flüssigkeit aufgesogen haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Radieschen Scheiben, das geschnittene Schnittlauch sowie das Pflanzenöl hinzugeben. Vorsichtig unterrühren.