



## Klassischer Erdäpfelsalat nach Wiener Art (zum Wiener Schnitzel)

à la Ingrid Flora Hochfilzer

### Zutaten: (4 Portionen)

- 600g Erdäpfeln speckig (festkochend)
- 60g Zwiebeln
- 250 ml Rindsuppe (Würfel)
- 3 EL Essig
- 6 EL Pflanzenöl (zB.: Sonnenblumenöl, Maiskeimöl etc.)
- 1/2 TL Estragonsenf
- Salz

### Zubereitung:

Die Erdäpfel mit Schale kochen, anschließend schälen und noch warm in dünne Scheiben schneiden.

Die Suppe erwärmen und direkt zu den Erdäpfeln geben.

Mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen, bis eine sämige Bindung entsteht.

Zum Schluss nach Geschmack mit Senf und Zucker abschmecken. Frischer Schnittlauch ist eine passende Ergänzung!



**FLORA**  
DAS KLEINE GARTENHOTEL



HOTEL  
HOCHFILZER





## Classic Viennese-style

## potato salad

(Served with the Wiener  
Schnitzel)

à la Ingrid Flora Hochfilzer

### Ingredients: (4 servings)

- 600g potatoes (waxy)
- 60g onions
- 250 ml beef stock (diced)
- 3 tbsp vinegar
- 6 tbsp vegetable oil (sunflower oil, corn oil etc.)
- 1/2 tsp tarragon mustard
- Salt

### Preparation:

Cook the potatoes (with the skin on), then peel and slice while still warm.

Heat the soup and pour it over the potatoes.

Add the vinegar, oil, onions, salt and pepper and mix well until it gets creamy.

After that, season with mustard and sugar to taste. Fresh chives are also a great addition!

