REZEPT · BEILAGE · ÖSTERREICH

Wiener Erdäpfelsalat

Der Wiener Erdäpfelsalat wird mit warmer Rindsuppe, Essig und Öl angemacht und ist deshalb schön saftig. Er gehört als klassische Beilage zum Wiener Schnitzel.

Rezept-ID: **R-90018** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

800 g	festkochende Erdäpfel (zum Beispiel Kipfler)
200 ml	heiße Rindsuppe
0,5	kleine Zwiebel, fein gehackt
4 EL	Weißweinessig
6 EL	Pflanzenöl
1 TL	Senf
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 EL	Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Die Erdäpfel waschen und mit Schale in Salzwasser 20 bis 25 Minuten garen, bis sie weich sind.

2. Die Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch warm schälen. In dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

3. Die Rindsuppe erhitzen und mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die heiße Marinade und die gehackte Zwiebel über die warmen Erdäpfel gießen.

© Anton Barz

4. Vorsichtig mischen und 15 Minuten ziehen lassen, damit die Erdäpfel die Flüssigkeit aufnehmen.

5. Das Öl untermischen und mit Salz und Essig abschmecken. Ist der Salat zu trocken, noch einen Schuss warme Suppe zugeben.

6. Den Salat mit Schnittlauch bestreuen und lauwarm servieren.

Tipps

- Die Erdäpfel immer warm schneiden und marinieren, so nehmen sie die Marinade am besten auf.
- Den Salat nicht im Kühlschrank aufbewahren, sonst wird er fest und verliert Geschmack.

Die Geschichte: Wiener Erdäpfelsalat

Das älteste bekannte Rezept für einen Kartoffelsalat stammt aus dem Jahr 1621 aus dem Werk „Nova Typis Navigatio“ des österreichischen Abts Caspar Plautz vom Stift Seitenstetten. Ein „Erdäpfelsalat“ unter diesem Namen erscheint 1770 in einer Abhandlung über Kartoffeln. Die erste wissenschaftliche Beschreibung der Kartoffel von Clusius (1601) erwähnt bereits eine Zubereitung mit Öl, Essig und Salz. Die Anmachart mit Brühe, Essig und Öl ist in Süddeutschland und Österreich üblich. Wann sie in Wien zum Standard wurde, ist in den geprüften Quellen nicht belegt.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Gemüsehobel
bei Amazon · Affiliate-Link

Sparschäler
bei Amazon · Affiliate-Link

Große Salatschüssel
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz