

## Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



### Salatvariationen

Rezept von Richard Rauch, Geschwister Rauch/Trautmannsdorf

#### Grüner Salat mit Joghurtdressing:

1 Stk. Grazer Krauthäuptel  
300 g Joghurt  
200 g Sauerrahm  
2 EL Zitronensaft  
1 TL Senf  
Kräuter  
Kernöl nach Geschmack  
Salz, Pfeffer und Zucker

#### Zubereitung:

Joghurt mit Sauerrahm glatt verrühren. Die übrigen Zutaten mit einem Schneebesen oder einer Gabel unterrühren. Alternativ alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und kräftig schütteln. Bis zum Servieren kaltstellen.

Beim Salatkopf den Strunk entfernen, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen und anschließend trockenschleudern. Den Salat mit reichlich Dressing marinieren und vorsichtig vermengen.

#### Erdäpfelsalat

1 kg speckige Erdäpfel  
250 g rote Zwiebeln

Quelle: ORF extra

200 ml Rindssuppe  
100 ml Essig  
50 g Estragonsenf  
10 g Zucker  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weichkochen, noch heiß schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rindssuppe, Essig, Senf und Zucker in einem Topf erhitzen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die noch warmen Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, die heiße Marinade darüber gießen und vorsichtig unterheben. Einige Minuten ziehen lassen, dann die Zwiebelwürfel und den frisch geschnittenen Schnittlauch untermengen. Zum Schluss nochmals abschmecken und lauwarm oder kalt servieren.