

# Kartoffeln mit Wiener Sauce



## Zutaten für 3 Personen:

6 größere Kartoffeln

## Wiener Sauce:

4 Eier

5 EL Apfelessig

1 EL mittelscharfer Senf

2 EL gemischte Kräuter (TK)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

120 ml neutrales Öl

1. Kartoffeln im Dämpfkochtopf mit der Schale weich dämpfen.

2. Eier hart kochen, Eigelb und Eiweiß trennen.

3. Eigelbe, Apfelessig, Senf, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren. Öl zugießen und alles nochmal gut vermengen.

4. Kartoffeln schälen, längs halbieren und zum Servieren mit Sauce beträufeln.

## Hinweise:

Dazu passen gut gewürztes Bauernbrot, aber auch gekochter Schinken oder in Salzwasser gegarte Hähnchenbrustscheiben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, vegetarisch, österreichisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 02.09.2025