

Grillade Kartoffelsalat von Florence Bühler

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

25 kg Kartoffeln
10 Stück Bouillonwürfel
4 Liter Wasser
5.0 dl Essig
10 Stück Zwiebeln
500 g Senf
1.0 kg Nature Joghurt
1.0 kg Mayonnaise
500 g Schnittlauch

VORBEREITUNG:

Kartoffeln in heissem Wasser weichkochen. Kalt abschrecken und heiss die Schale entfernen. Leicht auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Wasser mit Bouillon aufkochen und zu den geschnittenen Kartoffeln in die Schüssel geben. Zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

ZUBEREITEN:

Zwiebel hacken, wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird, Zwiebel zuerst gut andämpfen. Schnittlauch fein schneiden.

SAUCE:

Jogurt, Senf, Mayonnaise gut verrühren, mit Salz, Pfeffer, Salatgewürz abschmecken.

Kartoffeln mit Sauce, Zwiebeln, Schnittlauch vermengen und ziehen lassen.