



Grillade Kartoffelsalat

von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 kg Kartoffeln
3.0 Stück Bouillonwürfel
1.2 Liter Wasser
1.5 dl Essig
3.0 Stück Zwiebeln
150 g Senf
300 g Nature Joghurt
300 g Mayonnaise
150 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.