Grillade Kartoffelsalat von Florence Bühler

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

15 kg	Kartoffeln
6.0 Stück	Bouillonwürfel
2.4 Liter	Wasser
3.0 dl	Essig
6.0 Stück	Zwiebeln
300 g	Senf
600 g	Nature Joghurt
600 g	Mayonnaise
300 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.