Härdöpfelsalat mit Fleischkäse

von Mirjam waser

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	Schalenkartoffeln zubereiten. Warm schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden, in Schüssel geben.
2.5 Liter Wasser	5KL Bouillon in 2.5 dl Wasser auflösen und mit 4EL Essig über die Kartoffeln giessen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
1.25 g Senf	1.25 EL Senf
0.25 Tube(265g) Mayonnaise	
500 g Jogurt	
1.25 Stück Zwiebeln	