Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

1.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.0 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen. Gewürz angaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
1.0 dl Essig	
50 g Senf	
500 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
20 g Schnittlauch	
20 g Peterli	
0.5 Tube(265g) Mayonnaise	
50 g Salz	
20 g Pfeffer	