



Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 18 Personen

Kartoffelsalat

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