

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 5 Personen

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
5 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.0 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!
5 cl Essig	
25 g Senf	
250 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
10 g Schnittlauch	
10 g Peterli	
0.25 Tube(265g) Mayonnaise	
25 g Salz	
10 g Pfeffer	