

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 55 Personen

Kartoffelsalat

5.5 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
5.5 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.1 Liter 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!
5.5 dl Essig	
275 g Senf	
2.75 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
110 g Schnittlauch	
110 g Peterli	
2.75 Tube(265g) Mayonnaise	
275 g Salz	
110 g Pfeffer	