

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 7 Personen

Kartoffelsalat

700 g Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
7 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.4 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!
7 cl Essig	
35 g Senf	
350 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
14 g Schnittlauch	
14 g Peterli	
0.35 Tube(265g) Mayonnaise	
35 g Salz	
14 g Pfeffer	