

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 80 Personen

Kartoffelsalat

| | |
|------------------------------|---|
| 8.0 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 8.0 Liter Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen |
| 1.6 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! |
| 8.0 dl Essig | |
| 400 g Senf | |
| 4 kg Zwiebeln | ca. 5 Stück, fein Hacken |
| 160 g Schnittlauch | |
| 160 g Peterli | |
| 4.0 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 400 g Salz | |
| 160 g Pfeffer | |