

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	