

Kartoffelsalat

von yvonne

Mengen für 60 Personen

Kartoffelsalat

6.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.2 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!
6.0 dl Essig	
300 g Senf	
3 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
120 g Schnittlauch	
120 g Peterli	
3.0 Tube(265g) Mayonnaise	
300 g Salz	
120 g Pfeffer	