Kartoffelsalat von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen
Dauer: (1 Std. 30 Min.)

Kartoffeln waschen, mit der Schale im Salzwasser knapp weichkochen (20 bis 25 min), kalt abschrecken und noch warm schälen. In Scheiben schneiden und in Schüssel geben, dabei mit heisser Bouillon beträufeln. Mindestens 20 Minuten, besser aber länger ziehen lassen.
Senf und alle Zutaten bis und mit Knoblauch zu einer Sauce verrühren, würzen und gemeinsam mit Essiggurken und Schnittlauch unter die Kartoffeln mischen, zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 kg	Kartoffeln festkochend
4.0 dl	Bouillon (flüssig)
75 g	Senf
100 g	Mayonnaise
1.2 dl	Essig
1.2 dl	Rapsöl
2.0 Stück	Zwiebeln
3.0 Stück	Knoblauchzehen
250 g	Essiggurken
40 g	Schnittlauch