

Kartoffelsalat

von vip089

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.0 kg Kartoffeln festkochend waschen, in Wasser geben
auf grosser Stufe aufkochen
auf kleiner Stufe dämpfen
Dämpfzeit: 30-50min
warm schälen, schneiden, in Schüssel geben

3.75 dl Wasser

37.5 g Bouillion aufkochen

6 cl Essig beifügen, mischen, über die Kartoffeln giessen
Zugedeckt ca. 30 min. ziehen lassen

37.5 g Senf

150 g Mayonnaise

150 g Nature Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen

1.875 Stück Zwiebeln fein schneiden, zugeben, mischen, über die Kartoffeln giessen, sorgfältig
mischen

50 g Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen