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