

# Kartoffelsalat

von Raymond Wiedmer

Mengen für 20 Personen

Kartoffelsalat

4.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
5.0 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.0 dl Essig	30 Min zugedeckt stehen lassen
100 g Senf	3 EL Senf
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	6 EL
360 g Nature Joghurt	
400 g Zwiebeln	ca. 2 Stück, fein Hacken
40 g Schnittlauch	
100 g Salz	
40 g Pfeffer	