

Kartoffelsalat

von Solange Imesch

Mengen für 15 Personen

Kartoffelsalat

| | |
|------------------------------|---|
| 1.5 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen |
| 3.0 dl 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! |
| 1.5 dl Essig | |
| 75 g Senf | |
| 1.5 g Frühlingszwiebeln | ca. 5 Stück, fein Hacken |
| 30 g Schnittlauch | |
| 30 g Peterli | |
| 0.75 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 75 g Salz | |
| 30 g Pfeffer | |
| 540 g Essiggurken | |