Kartoffelsalat von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

7.5 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
1.13 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
93.8 g Salz	
1.5 dl Essig	Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
3.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken in Öl andämpfen und unter die Kartoffeln mischen.
150 g Senf	
300 g Nature Joghurt	
300 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
150 g Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen

Tip: Eine gehackte Zwiebel beigeben; wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird. Zwiebel zuerst gut andämpfen.