

Kartoffelsalat

von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

Quelle: Kochen im Klassen und Ferienlager

Gewürze: Pfeffer

2.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
2.0 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergossen, ca. 10 min ziehen lassen
1.0 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürz-Angaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
1.0 dl Essig	
50 g Senf	
1.0 Stück Zwiebeln	raffeln oder fein hacken
0.8 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Schnittlauch	ein Bund/10 Personen