Kartoffelsalat von Maribu

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

2.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Pfanne weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.0 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
1.0 dl Essig	
50 g Senf	
500 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
20 g Schnittlauch	
20 g Peterli	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
50 g Salz	
20 g Pfeffer	