

Kartoffelsalat von Maribu

Mengen für 15 Personen

Kartoffelsalat

3.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Pfanne weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
3.0 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.
1.5 dl Essig	
75 g Senf	
750 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
30 g Schnittlauch	
30 g Peterli	
1.5 Tube(265g) Mayonnaise	
75 g Salz	
30 g Pfeffer	