

Kartoffelsalat Borka von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Beilage zu Bspw. Wurst

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 übergiessen, 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 |
| 20 g Peterli | |
| 0.8 Tube(265g) Mayonnaise | |
| * 5 g Salz | |
| 20 g Pfeffer | |
| 20 g Schnittlauch | ein Bund/10 Personen |
| 200 g Essiggurken | Kleinschneiden und an der Fassisstrasse dazustellen |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g