

# 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