

# Kartoffelsalat Borka von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 36 Personen

Beilage zu Bspw. Wurst

Gewürze: Pfeffer

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 7.2 kg Kartoffeln          | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 7.2 dl Bouillon (flüssig)  | mit heisser Bouillon übergiessen, ca. 10 min ziehen lassen  |
| 3.6 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!  |
| 3.6 dl Essig               |   |
| 180 g Senf                 |   |
| 3.6 Stück Zwiebeln         | raffeln oder fein hacken  |
| 72 g Peterli               |   |
| 2.88 Tube(265g) Mayonnaise |   |
| 3.6 TL Salz                |   |
| 72 g Pfeffer               |   |
| 72 g Schnittlauch          | ein Bund/10 Personen  |
| 720 g Essiggurken          | Kleinschneiden und an der Fassstrasse dazustellen   |