

# Kartoffelsalat

von Florian Peyer

Mengen für 12 Personen

Kartoffelsalat

1.2 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.4 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
1.2 dl Essig	
60 g Senf	
600 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
24 g Schnittlauch	
24 g Peterli	
0.6 Tube(265g) Mayonnaise	
60 g Salz	
24 g Pfeffer	