

Kartoffelsalat

von yvonne

Mengen für 30 Personen

Kartoffelsalat

Quelle: Kochen im Klassen und Ferienlager

Seite 49

Gewürze: Pfeffer

6.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
6.0 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiessen, ca. 10 min ziehen lassen
3.0 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!
3.0 dl Essig	
150 g Senf	
3.0 Stück Zwiebeln	raffeln oder fein hacken
2.4 Tube(265g) Mayonnaise	
300 g Schnittlauch	ein Bund/10 Personen

zusammen mit den Wienerli 360g / Portion

-> nur die "Kleinen" und ein paar Leiter