Kartoffelsalat mit Görkli von Fürio

Mengen für 20 Personen

Kartoffelsalat

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 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
4.0 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!
2.0 dl Essig	
100 g Senf	
1.0 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
40 g Schnittlauch	
40 g Peterli	
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Salz	
40 g Pfeffer	
400 g Essiggurken	