

Kartoffelsalat mit Haloumi von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

Kartoffelsalat

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.
7.5 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
3.0 dl Essig	30 Min zugedeckt stehen lassen
150 g Senf	3 EL Senf
1.5 Tube(265g) Mayonnaise	6 EL
540 g Nature Joghurt	
600 g Zwiebeln	ca. 2 Stück, fein Hacken
60 g Schnittlauch	
60 g Peterli	
150 g Salz	
60 g Pfeffer	
30 kg Käsescheiben	Stück Grillkäse: Haloumi (Migros...)