Kartoffelsalat nach Grossmutter von Plume

Mengen für 35 Personen

8.75 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
1.31 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
109 g Salz	
1.75 dl Essig	Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
175 g Senf	
350 g Nature Joghurt	
350 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
875 g Speckwürfeli	langsam knusprig braten
175 g Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden und mit den Speckwürfeli über den Salat streuen

Tip: Eine gehackte Zwiebel beigeben; wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird. Zwiebel zuerst gut andämpfen.