



Kartoffelsalat nach Grossmutter

von Plume

Mengen für 52 Personen

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

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