

Kartoffelsalat nach Grossmutter von Raffi Hallauer

Mengen für 80 Personen

12 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
3 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
250 g Salz	
8.0 g Bouillon	
2.4 Liter Wasser	
16 Stück Bouillonwürfel	
8.0 dl Essig	Bouillon, und Essig aufkochen und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
400 g Senf	
800 g Nature Joghurt	
800 g Creme fraiche Kräuter	
800 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
2 kg Speckwürfeli	langsam knusprig braten
400 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet
8.0 Stück Wienerli	

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