Kartoffelsalat nach Grossmutter

von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
3.0 dl Wasser	
2.0 Stück Bouillonwürfel	
1.0 dl Essig	Bouillon, und Essig aufkochen und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
50 g Senf	
100 g Nature Joghurt	
100 g Creme fraiche Kräuter	
100 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
50 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet

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