

Kartoffelsalat nach Grossmutter

von Ruth Hintermeister

Mengen für 37 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 5.55 kg Kartoffeln | Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden. |
| 1.11 Liter Wasser | |
| 7.4 Stück Bouillonwürfel | |
| 3.7 dl Essig | Bouillon, und Essig aufkochen und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. |
| 185 g Senf | |
| 370 g Nature Joghurt | |
| 370 g Creme fraiche Kräuter | |
| 370 g Mayonnaise | Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen. |
| 185 g Schnittlauch | Schnittlauch getrocknet |

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