Kartoffelsalat vom Moser von Florian Peyer

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln festkochend	kochen, schälen, in Scheiben schneiden
100 g Zwiebel	hacken
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
3 cl Öl	
3.5 cl Essig	Bouillon, Öl, Essig + Zwiebel aufkochen
40 g Senf	in kochende Bouillon einrühren Bouillon zu Kartoffelscheiben beigeben ziehen und abkühlen lassen
1.0 Stück Eier	kochen und in Würfel schneiden zu Kartoffel geben
65 g Essiggurken	in Brunoisse schneiden zu Kartoffel geben
100 g Nature Joghurt	
100 g Mayonnaise	unterrühren
4.0 Bund Petersilie, frische	scheiden mit Salz und Pfeffer zu Kartoffel geben