

Kartoffelsalat vom Moser von Florian Peyer

Mengen für 30 Personen

7.5 kg Kartoffeln festkochend	kochen, schälen, in Scheiben schneiden
300 g Zwiebel	hacken
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
9 cl Öl	
1.05 dl Essig	Bouillon, Öl, Essig + Zwiebel aufkochen
120 g Senf	in kochende Bouillon einrühren
	Bouillon zu Kartoffelscheiben begeben ziehen und abkühlen lassen
3.0 Stück Eier	kochen und in Würfel schneiden zu Kartoffel geben
195 g Essiggurken	in Brunoisse schneiden zu Kartoffel geben
300 g Nature Joghurt	
300 g Mayonnaise	unterrühren
12 Bund Petersilie, frische	scheiden mit Salz und Pfeffer zu Kartoffel geben