

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 140 Personen

Kartoffelsalat

14 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
14 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.8 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
1.4 Liter Essig	
700 g Senf	
7 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
280 g Schnittlauch	
280 g Peterli	
7.0 Tube(265g) Mayonnaise	
700 g Salz	
280 g Pfeffer	