

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 150 Personen

Kartoffelsalat

15 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
15 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
3 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!
1.5 Liter Essig	
750 g Senf	
7.5 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
300 g Schnittlauch	
300 g Peterli	
7.5 Tube(265g) Mayonnaise	
750 g Salz	
300 g Pfeffer	