

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 217 Personen

Kartoffelsalat

21.7 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
21.7 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
4.34 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!
2.17 Liter Essig	
1.09 kg Senf	
10.9 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
434 g Schnittlauch	
434 g Peterli	
10.9 Tube(265g) Mayonnaise	
1.09 kg Salz	
434 g Pfeffer	