Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 27 Personen

Kartoffelsalat

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