

Kartoffelsalat von Luchs

Mengen für 65 Personen

Kartoffelsalat

6.5 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
6.5 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.3 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!
6.5 dl Essig	
325 g Senf	
3.25 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
130 g Schnittlauch	
130 g Peterli	
3.25 Tube(265g) Mayonnaise	
325 g Salz	
130 g Pfeffer	