



# Kartoffelsalat

von Pax

Mengen für 25 Personen

Quelle: Betty Bossi: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_NSXX040301\\_0090A-100-de?title=Kartoffelsalat&list=c%3D%26f%3D-kartoffelsalat&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_NSXX040301_0090A-100-de?title=Kartoffelsalat&list=c%3D%26f%3D-kartoffelsalat&ps=10)

6.25 kg Kartoffeln festkochend	Gschwellti frisch kochen, heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, ca. 200g (ca. 10%) für die Sauce beiseite stellen.
5.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
125 g Senf	2.5 EL / 10 Personen
5.0 g Schnittlauch	Bund
3.75 dl Essig	
3.75 dl Olivenöl	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Zwiebel fein hacken, mit Senf, Essig, Öl, Bouillon und den beiseite gestellten Gschwellti pürieren, den Schnittlauch fein schneiden und darunterrühren.
10 TL Salz	
2.5 g Pfeffer	würzen