Kartoffelsalat von marta ostertag

Mengen für 70 Personen

11.9 kg	Kartoffeln
350 g	Schnittlauch
525 g	Essiggurken
700 g	Nature Joghurt
7 dl	Bouillon (flüssig)
10.5 Stück	Zwiebeln
2.8 Tube(265g)	Mayonnaise
3.5 dl	Essig
350 g	Senf

Vorbereitung: Kartoffeln in heissem Wasser weichkochen. Kalt abschrecken und heiss die Schale entfernen. Leicht auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Bouillon aufkochen und zu den geschnittenen Kartoffeln in die Schüssel geben. Zugedecktmindestens 1/2 h ziehen lassen.
Zubereiten:
Zwiebeln hacken, wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird, Zwiebel zuerst gut andämpfen, Schnittlauch fein schneiden.
Sauce:
Joghurt, Senf, Mayonnaise gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Salatgewürz abschmecken.

Kartoffeln mit Sauce, Zwiebeln, Schnittlauch vermengen und ziehen lassen.