Kartoffelsalat von marta ostertag

Mengen für 80 Personen

13.6 kg Kartoffeln	
400 g Schnittlauch	
600 g Essiggurken	
800 g Nature Joghurt	
8 dl Bouillon (flüssig)	
12 Stück Zwiebeln	
3.2 Tube(265g) Mayonnaise	1 Tube = 265g
4.0 dl Essig	
400 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.