Kartoffelsalat von Samuel Wüest

Mengen für 25 Personen

5.0 kg Kartoffeln festkochend	Mit der Schale etwa 20min kochen, schälen und in scheiben schneiden
8.25 dl Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Essig	
12.5 g Zucker	Bouillon bis Zucker aufkochen und mit Salz und Pfaffer abschmecken. Anschliessend über die geschnittenen Kartoffeln giessen und solange ziehen lassen, bis alles von den Kartoffeln aufgenommen worden ist.
25 g Pfeffer	
5.0 TL Salz	
1.0 kg Mais	Abtropfen und zu den Kartoffeln geben
100 g Mayonnaise	
1.0 kg saurer Halbrahm	
7.5 cl Zitronensaft	Zusammen mit Mayo und saurer Halbrahm verrühren und unter den Salat mengen