

Kartoffelsalat

von Lelia Kuhn

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Gschwellti frisch kochen, heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen.
250 g Zwiebel	5 Zwiebeln. Zwiebel grob hacken, mit Senf, Essig, Öl, Bouillon und den beiseite gestellten Gschwellti pürieren, würzen. Sauce über die Gschwellti giessen, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen
25 g Senf	
1.5 dl Weisswein	
1.5 dl Öl	sonnenblumenöl
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 TL Salz	