

Kartoffelsalat

von Lelia Kuhn

Mengen für 20 Personen

5.0 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.
500 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
50 g Senf	
3 dl Weisswein	
3 dl Öl	sonnenblumenöl
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
10 TL Salz	