

Kartoffelsalat von alina toscano

Mengen für 72 Personen

Kartoffelsalat

18 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
7.2 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.44 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
7.2 dl Essig	
360 g Senf	
3.6 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
144 g Schnittlauch	
144 g Peterli	
3.6 Tube(265g) Mayonnaise	
360 g Salz	
144 g Pfeffer	