

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 | |