

Kartoffelsalat mit Haloumi von Raymond Wiedmer

Mengen für 34 Personen

Kartoffelsalat

6.8 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
8.5 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
3.4 dl Essig	30 Min zugedeckt stehen lassen
170 g Senf	3 EL Senf
1.7 Tube(265g) Mayonnaise	6 EL
612 g Nature Joghurt	
680 g Zwiebeln	ca. 2 Stück, fein Hacken
68 g Schnittlauch	
68 g Peterli	
170 g Salz	
68 g Pfeffer	
34 kg Käsescheiben	Stück Grillkäse: Haloumi (Migros...)