

# Kartoffelsalat ohne Mayonnaise von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

1.0 kg Kartoffeln festkochend	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.0 dl 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!
1.0 dl Essig	
10 g Senf	
2.0 Stück Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
60 g Schnittlauch	1 Bund = 30 g
5.0 g Salz	
2.0 g Pfeffer	