

## Kartoffelsalat wie dihei von Walter Bürgi

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
1.13 Liter Wasser	
6.0 Stück Bouillonwürfel	Bouillon und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
450 g Zwiebel	fein hacken
4.5 dl Erdnussöl	
3.0 dl Essig	
150 g Senf	
30 g Kräutersalz	
15 g Pfeffer	
300 g Nature Joghurt	Oel, Essig, Senf, Nature Joghurt und Salatgewürze gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
150 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet