

Kartoffelsalat wie dihei von Walter Bürgi

Mengen für 55 Personen

8.25 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
2.06 Liter Wasser	
11 Stück Bouillonwürfel	Bouillon und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
825 g Zwiebel	fein hacken
8.25 dl Erdnussöl	
5.5 dl Essig	
275 g Senf	
55 g Kräutersalz	
27.5 g Pfeffer	
550 g Nature Joghurt	Oel, Essig, Senf, Nature Joghurt und Salatgewürze gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
275 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet