

Kartoffelsalat wie dihei von Walter Bürgi

Mengen für 64 Personen

9.6 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
2.4 Liter Wasser	
12.8 Stück Bouillonwürfel	Bouillon und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
960 g Zwiebel	fein hacken
9.6 dl Erdnussöl	
6.4 dl Essig	
320 g Senf	
64 g Kräutersalz	
32 g Pfeffer	
640 g Nature Joghurt	Oel, Essig, Senf, Nature Joghurt und Salatgewürze gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
320 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet