Kartoffelsalat



Nach einem Rezept von Swissmilk.ch

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6.5 | kg | festkochende Kartoffeln | Kartoffeln in der Schale 20-30 Minuten garen.  Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben. |
| 9. | dl | Wasser |  |
| 6. | Stk | Bouillonwürfel |  |
| 6. | Stk | Zwiebel, gehackt |  |
| 375 | ml | Weissweinessig | Wasser zusammen mit Bouillonwürfeln und gehackten Zwiebeln aufkochen, Essig beigeben und über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken. |
| 6. | EL | Senf |  |
| 12. | EL | Mayonnaise |  |
| 19 | EL | Joghurt nature |  |
| 13 | EL | Rapsöl |  |
|  |  | Salz und Pfeffer | Alle Zutaten zusammenmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 10 | Bund | Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten | Kartoffelsalat mit Schnittlauch anrichten und servieren. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Mit Essiggurken, Schinken ergänzen | |