

A_Wienerli mit Kartoffelsalat und Grünersalat. von

Manuela Spörndli

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

7.0 kg Kartoffeln festkochend	heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen, restliche Gschwelli in eine Schüssel geben
105 g Senf	
630 g Zwiebeln	
7.0 dl Essig	
1.4 Liter Olivenöl	
175 g Zwiebel	grob gehackt zusammen fein pürieren
1.05 Liter Bouillon (flüssig)	heiss, beiseite gestellte Gschwelli
7.0 TL Salz	
17.5 Stück Eier	gekocht, als Deko
126 g Schnittlauch	Am Schluss zugeben
3.5 Bund Petersilie, frische	
87.5 Stück Wienerli	
7.0 Stück Salat	
210 g Senf	
350 g Mayonnaise	
350 g Ketchup	