

Kartoffelsalat mit Wienerli von Oliver Roos

Mengen für 75 Personen

Kartoffelsalat

10.5 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
8.25 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.5 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
7.5 dl Essig	
375 g Senf	
750 g Zwiebeln	fein Hacken
150 g Schnittlauch	
150 g Peterli	
3.75 Tube(265g) Mayonnaise	
375 g Salz	
150 g Pfeffer	
750 g Nature Joghurt	
188 Stück Wienerli	