

Kartoffelsalat mit Wienerli von Oliver Roos

Mengen für 80 Personen

Kartoffelsalat

11.2 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
8.8 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.6 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!
8.0 dl Essig	
400 g Senf	
800 g Zwiebeln	fein Hacken
160 g Schnittlauch	
160 g Peterli	
4.0 Tube(265g) Mayonnaise	
400 g Salz	
160 g Pfeffer	
800 g Nature Joghurt	
200 Stück Wienerli	