Kartoffelsalat mit Wienerli von Oliver Roos

Mengen für 90 Personen

Kartoffelsalat

12.6 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
9.9 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.8 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen. Gewürz angaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
9.0 dl Essig	
450 g Senf	
900 g Zwiebeln	fein Hacken
180 g Schnittlauch	
180 g Peterli	
4.5 Tube(265g) Mayonnaise	
450 g Salz	
180 g Pfeffer	
900 g Nature Joghurt	
225 Stück Wienerli	