

Kartoffelsalat mit Würstli von Kaspar Helmlé

Mengen für 53 Personen

13.3 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
1.99 Liter Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
166 g Salz	
2.65 dl Essig	Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
265 g Senf	
530 g Nature Joghurt	
530 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt, Mayonnaise und Zwiebel gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen. Salat über Nacht kühlstellen.
265 g Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen
53 Paare Wienerli	halbe / halbe mit Schweinswürstchen