



Kartoffelsalat und Wienerli von Daniel Gisler

Mengen für 21 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

| | |
|------------------------------|---|
| 2.1 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 2.1 Liter Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen |
| 4.2 dl 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! |
| 2.1 dl Essig | |
| 105 g Senf | |
| 1.05 kg Zwiebeln | ca. 5 Stück, fein Hacken |
| 42 g Schnittlauch | |
| 42 g Peterli | |
| 1.05 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 105 g Salz | |
| 42 g Pfeffer | |
| 21 Paare Wienerli | Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf. |