

Kartoffelsalat und Wienerli von Daniel Gisler

Mengen für 25 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

| | |
|------------------------------|---|
| 2.5 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 2.5 Liter Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen |
| 5.0 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! |
| 2.5 dl Essig | |
| 125 g Senf | |
| 1.25 kg Zwiebeln | ca. 5 Stück, fein Hacken |
| 50 g Schnittlauch | |
| 50 g Peterli | |
| 1.25 Tube(265g) Mayonnaise | |
| 125 g Salz | |
| 50 g Pfeffer | |
| 25 Paare Wienerli | Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf. |