



Kartoffelsalat und Wienerli

von Daniel Gisler

Mengen für 40 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

4.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
8.0 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!
4.0 dl Essig	
200 g Senf	
2 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
80 g Schnittlauch	
80 g Peterli	
2.0 Tube(265g) Mayonnaise	
200 g Salz	
80 g Pfeffer	
40 Paare Wienerli	Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf.