



# Kartoffelsalat und Wienerli von Daniel Gisler

Mengen für 45 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

4.5 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
9.0 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!
4.5 dl Essig	
225 g Senf	
2.25 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
90 g Schnittlauch	
90 g Peterli	
2.25 Tube(265g) Mayonnaise	
225 g Salz	
90 g Pfeffer	
45 Paare Wienerli	Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf.