



Kartoffelsalat und Wienerli von Daniel Gisler

Mengen für 70 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

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