



Kartoffelsalat und Wienerli von Daniel Gisler

Mengen für 73 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

7.3 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
7.3 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.46 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!
7.3 dl Essig	
365 g Senf	
3.65 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
146 g Schnittlauch	
146 g Peterli	
3.65 Tube(265g) Mayonnaise	
365 g Salz	
146 g Pfeffer	
73 Paare Wienerli	Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf.