

# Kartoffelsalat und Wienerli und gemüse mit dipp

von alina Toscano

Mengen für 63 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

6.3 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
6.3 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.26 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürz angaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
6.3 dl Essig	
315 g Senf	
3.15 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
126 g Schnittlauch	
126 g Peterli	
3.15 Tube(265g) Mayonnaise	
315 g Salz	
126 g Pfeffer	
63 Paare Wienerli	Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf.
3.15 kg Rüebli	schälen und in streifen schneiden
3.15 kg Gurken	streifen schneiden
3.15 kg Paprika	streifen schneiden
3.15 kg Nature Joghurt	
3.15 Tube(265g) Mayonnaise	mit Jogurt vermischen
126 g Kräutersalz	
189 g Schnittlauch	