



Wienerli mit Kartoffelsalat von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

Tipp: Anstelle Zwiebel und Schnittlauch Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen, verwenden.

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. knapp weich kochen. Kartoffeln abtropfen, heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
120 g Mayonnaise	Mayonnaise und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel verrühren.
80 g Senf	mild
8 cl Essig	Weisswein- oder Kräuternessig
8 cl Rapsöl	oder Olivenöl
3.75 dl Bouillon (flüssig)	heiss
2.5 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.75 TL Salz	mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln daruntermischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen.
75 g Schnittlauch	Vor dem Anrichten daruntermischen.
75 g Peterli	zum garnieren
30 Stück Wienerli	im siedenden Wasser erwärmen.