Wienerli mit Kartoffelsalat von Fabian Aregger

Mengen für 70 Personen

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

Gewürze: Pfeffer, Salz

17.5 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.
840 g Mayonnaise	Mayonnaise und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel verrühren.
560 g Senf	mild
5.6 dl Essig	Weisswein- oder Kräuteressig
5.6 dl Rapsöl	oder Olivenöl
2.63 Liter Bouillon (flüssig)	heiss
17.5 Stück Zwiebeln	
21 Stück Knoblauchzehen	gepresst
12.3 TL Salz	mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln daruntermischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen.
525 g Schnittlauch	Vor dem Anrichten daruntermischen.
525 g Peterli	zum garnieren
210 Stück Wienerli	im siedenden Wasser erwärmen.