

# Wienerli mit Kartoffelsalat von Fabian Aregger

Mengen für 80 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer

20 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.
960 g Mayonnaise	Mayonnaise und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel verrühren.
640 g Senf	mild
6.4 dl Essig	Weisswein- oder Kräuternessig
6.4 dl Rapsöl	oder Olivenöl
3 Liter Bouillon (flüssig)	heiss
20 Stück Zwiebeln	
24 Stück Knoblauchzehen	gepresst
14 TL Salz	mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln daruntertermischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen.
600 g Schnittlauch	Vor dem Anrichten daruntertermischen.
600 g Peterli	zum garnieren
240 Stück Wienerli	im siedenden Wasser erwärmen.