



A_Wienerli mit Kartoffelsalat und Grünersalat. von

Gian-Marco Maissen

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|-------------------------------|--|
| 2.0 kg Kartoffeln festkochend | heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen, restliche Gschweltli in eine Schüssel geben |
| 3.0 dl Bouillon (flüssig) | heiss, beiseite gestellte Gschweltli |
| 2.0 TL Salz | |
| 36 g Schnittlauch | Am Schluss zugeben |
| 1.0 Bund Petersilie, frische | |
| 25 Stück Wienerli | |
| 60 g Senf | |
| 100 g Mayonnaise | |
| 100 g Ketchup | |