

A_Wienerli mit Kartoffelsalat und Grünersalat. von

Manuela Spörndli

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

16 kg Kartoffeln festkochend	heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen, restliche Gschwelti in eine Schüssel geben
240 g Senf	
1.44 kg Zwiebeln	
1.6 Liter Essig	
3.2 Liter Olivenöl	
400 g Zwiebel	grob gehackt zusammen fein pürieren
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	heiss, beiseite gestellte Gschwelti
16 TL Salz	
40 Stück Eier	gekocht, als Deko
288 g Schnittlauch	Am Schluss zugeben
8.0 Bund Petersilie, frische	
200 Stück Wienerli	
16 Stück Salat	
480 g Senf	
800 g Mayonnaise	
800 g Ketchup	