



Kartoffelsalat mit Wienerli / Gemüsespiess von

c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_NSXX040301_0090A-100-de?title=Kartoffelsalat&list=c%3D%26f%3D-kartoffelsalat&ps=10

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Gschwellti frisch kochen, heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, ca. 200g (ca. 10%) für die Sauce beiseite stellen.
2.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
50 g Senf	2.5 EL / 10 Personen
2.0 g Schnittlauch	Bund
1.5 dl Essig	
1.5 dl Olivenöl	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Zwiebel fein hacken, mit Senf, Essig, Öl, Bouillon und den beiseite gestellten Gschwellti pürieren, den Schnittlauch fein schneiden und darunterrühren.
4.0 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	würzen
12 Stück Wienerli	
2.0 Stück Zucchetti	
2.0 Stück Pepperoni	
400 g Pilze	