

Kartoffelsalat mit Würstli von Kaspar Helmle

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
3.75 dl Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
31.3 g Salz	
5 cl Essig	Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
50 g Senf	
100 g Nature Joghurt	
100 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt, Mayonnaise und Zwiebel gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen. Salat über Nacht kühlstellen.
50 g Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen
10 Paare Wienerli	halbe / halbe mit Schweinswürstchen