

# Kartoffelsalat und Wienerli von Ändu

Mengen für 120 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

12 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
12 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
2.4 Liter Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
1.2 Liter Essig	
600 g Senf	
6 kg Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
240 g Schnittlauch	
240 g Peterli	
6.0 Tube(265g) Mayonnaise	
600 g Salz	
240 g Pfeffer	
120 Paare Wienerli	Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf. Vegi-Variante mit Vegi-Würsten.