



# Kartoffelsalat und Wienerli von Ändu

Mengen für 73 Personen

Kartoffelsalat und Wienerli

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 7.3 kg Kartoffeln            | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.                                       |
| 7.3 Liter Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen   |
| 1.46 Liter Öl                | Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.<br><br>Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen! |
| 7.3 dl Essig                 |   |
| 365 g Senf                   |   |
| 3.65 kg Zwiebeln             | ca. 5 Stück, fein Hacken  |
| 146 g Schnittlauch           |   |
| 146 g Peterli                |   |
| 3.65 Tube(265g) Mayonnaise   |   |
| 365 g Salz                   |   |
| 146 g Pfeffer                |   |
| 73 Paare Wienerli            | Wienerli in Wasser heiss machen. Nicht kochen, sonst platzen sie auf. Vegi-Variante mit Vegi-Würsten.   |