

Wienerli mit Kartoffelsalat von Fabian Aregger

Mengen für 160 Personen

Tipp: Anstelle Zwiebel und Schnittlauch Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen, verwenden.

Gewürze: Salz, Pfeffer

40 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. knapp weich kochen. Kartoffeln abtropfen, heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
1.92 kg Mayonnaise	Mayonnaise und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel verrühren.
1.28 kg Senf	mild
1.28 Liter Essig	Weisswein- oder Kräuternessig
1.28 Liter Rapsöl	oder Olivenöl
6 Liter Bouillon (flüssig)	heiss
40 Stück Zwiebeln	
48 Stück Knoblauchzehen	gepresst
28 TL Salz	mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln daruntertermischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen.
1.2 kg Schnittlauch	Vor dem Anrichten daruntertermischen.
1.2 kg Peterli	zum garnieren
480 Stück Wienerli	im siedenden Wasser erwärmen.