

Wienerli mit Kartoffelsalat

von Gian-Marco Maissen

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 kg Kartoffeln festkochend	heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen, restliche Gschwelli in eine Schüssel geben
30 g Senf	
2.0 dl Essig	
4.0 dl Olivenöl	
3.0 dl Bouillon (flüssig)	heiss, beiseite gestellte Gschwelli
2.0 TL Salz	
36 g Schnittlauch	Am Schluss zugeben
1.0 Bund Petersilie, frische	
25 Stück Wienerli	
60 g Senf	
100 g Mayonnaise	
100 g Ketchup	