

Fleischkäse mit Kartoffelsalat von Tobi Eggi

Mengen für 33 Personen

Fleischkäse ca. 2.5 Stunden im Ofen

Kartoffelsalat: Kartoffeln kochen mit der Schale. Danach noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit Bouillon übergiessen und ziehen lassen. Danach eine Art Salatsauce machen mit Mayo und Senf. Danach übergiessen und mit Peterli schmücken. :-)

3.3 kg Fleischkäse Fixfertig Traitafina

2.97 kg Kartoffeln

99 g Bouillion

6.6 dl Olivenöl

3.3 Bund Peterli

396 g Mayonnaise

132 g Senf