Fleischkäse mit Kartoffelsalat von Tobi Eggi

Mengen für 69 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. :-)

6.9 kg Fleischkäse	Fixfertig Traitafina
6.21 kg Kartoffeln	
207 g Bouillion	
1.38 Liter Olivenöl	
6.9 Bund Peterli	
828 g Mayonnaise	
276 g Senf	