

# Fleischkäse mit Kartoffelsalat von Philip Bühler

Mengen für 10 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. :-)

1.75 kg Fleischkäse	Fixfertig Grauwiler/Pistor
2.0 kg Kartoffeln festkochend	
30 g Bouillion	
1.5 dl Essig	
1.0 Bund Peterli	
45 g Mayonnaise	für Salatsauce
12 g Senf	für Salatsauce
60 g Schnittlauch	
45 g Nature Joghurt	
100 g Mayonnaise	In Tube, auf dem Tisch
200 g Senf	in Flasche, auf dem Tisch
30 g Pesto	Für Variante mit Pesto