

Fleischkäse mit Kartoffelsalat von Philip Bühler

Mengen für 55 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. :-)

9.625 kg Fleischkäse	Fixfertig Grauwiler/Pistor
11 kg Kartoffeln festkochend	
165 g Bouillion	
8.25 dl Essig	
5.5 Bund Peterli	
248 g Mayonnaise	für Salatsauce
66 g Senf	für Salatsauce
330 g Schnittlauch	
248 g Nature Joghurt	
550 g Mayonnaise	In Tube, auf dem Tisch
1.1 kg Senf	in Flasche, auf dem Tisch
165 g Pesto	Für Variante mit Pesto