

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 |