

Folienkartoffel mit Creme Fraiche, Brot & Raclettescheiben

von noemi.stirnemann@...

Mengen für 175 Personen

Kochen über dem Feuer

"Goldknolle der Freibeuter"

Ausrüstung: Alufolie

14 kg Brot	
10.5 kg Crème fraiche	Abgerundet auf 10kg Sicher genug, Rest für Risotto von Dienstag brauchen
39.4 kg Kartoffeln	ca. 2 Stk. pro Person
14 kg Raclettekäse	
875 g Schnittlauch	

Raclettegewürze zusätzlich benötigt