

Heisser Fleischkäse (Kalb) mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten / Kinderlager von Kurt Welsch

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
1.2 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen. (Kalbsbrät verwenden)
100 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
600 g Rüebli	In Scheiben geschnitte
400 g Erbsen	tiefgeforen