Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln von bruder7

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel oder Scheiben schneiden. In kockendem Salzwasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen.
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
2.0 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
8.0 dl Wasser	
100 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.