



# Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln von bruder7

Mengen für 110 Personen

27.5 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel oder Scheiben schneiden. In kockendem Salzwasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen.
2.2 Liter Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
22 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
8.8 Liter Wasser	
1.1 kg Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.