



# Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln von bruder7

Mengen für 80 Personen

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