

# Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel schneiden
100 g Butter	Im Butter die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach mit Kartoffelgewürz bestreuen und warmstellen.
1.7 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.