



Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

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