



# Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

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