Heisser Fleischkäse mit Bratkartoffeln von Yael Geiser

Mengen für 70 Personen

17.5 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel oder Scheiben schneiden. In kockendem Salzwasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen.
1.4 Liter Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
14 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
5.6 Liter Wasser	
700 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
7.0 kg Spinat	