

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Nouri Zeroual

Mengen für 43 Personen

43 Portion Stocki	Separat zubereiten
8.6 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
8.6 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
3.44 Liter Wasser	
430 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
4.3 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...