Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten von Nouri Zeroual

Mengen für 55 Personen

55 Portion Stocki	Separat zubereiten
1.1 Liter Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
11 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
4.4 Liter Wasser	
550 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
5.5 kg Erbsli und Rüebli	Irgendwann dazugeben...