



Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Pascal Haller

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.0 kg Fleischkäse	bei 180°C 50-60 Minuten backen.
8.0 dl Wasser	
100 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zum Fleisch servieren.
1.0 kg Erbsli und Rüebli	