

Ofenkartoffel/Gemüse mit Brät oder/und Fleischkäse

von Marcel Dürmüller

Mengen für 74 Personen

- 7.4 kg Fleischkäse
- Fleischkäse im Backofen mit 180°C braten, ca. 90'
 - Kalbsbrät als Alternative nach 60' zum Fleischkäse geben. - Fleischmenge je nach Art den EssernInnen anpassen
 - danach:
 - geschnippeltes Gemüse (alles, was noch in der Küche zu finden ist) zusammen mit Olivenöl nach 70' zum Fleischkäse (Kalbsbrät)geben und 20' weiterschmurgeln lassen.
 - würzen....
 - Pommes aus rohen Kartoffeln schnippeln und im Backofen (oder Friteuse) ergänzend zum Backen des Fleisches fertig backen.

14.8 kg Kartoffeln

7.4 kg Tomaten

3.7 kg Zucchini (g)

29.6 Stück Knoblauchzehen

14.8 Stück Zwiebeln

148 g Kräutermischung

148 g Paprika

1.85 Liter Olivenöl

74 g Thymian

37 g Majoran

3.7 kg Quark

3.7 kg Nature Joghurt