



Fleischkäse mit Kartoffelsalat von André Thiele

Mengen für 60 Personen

Fleischkäse ca. 2.5 Stunden im Ofen

Kartoffelsalat: Kartoffeln kochen mit der Schale. Danach noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit Bouillon übergiessen und ziehen lassen. Danach eine Art Salatsauce machen mit Mayo und Senf. Danach übergiessen und mit Peterli schmücken. :-)

6.0 kg Fleischkäse

5.4 kg Kartoffeln

180 g Bouillion

1.2 Liter Olivenöl

6.0 Bund Peterli

720 g Mayonnaise

240 g Senf