

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Salaten

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 38 Personen

5.7 kg Fleischkäse	V1: Bei 140°C Umluft 120 Minuten backen V2: Bei 160°C Umluft 80 Minuten backen.
266 g Weisse Sauce	Rahmsauce (Oswald) in kalte Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Menge 7dl/10Pers.
2.66 Liter Milch	
5.7 kg Kartoffeln	Kartoffelsalat fixfertig
3.8 kg Essiggurken	Kartoffelsalat Essiggurken gewürfelt
3.8 Stück Zwiebeln	Kartoffelsalat gehackt
3.8 Bund Petersilie, frische	Kartoffelsalat gehackt
11.4 Stück Eier	Kartoffelsalat gewürfelt
9.5 dl Brunos Best Salatsauce	
1.9 kg Eisbergsalat	0.5 Stück / 10 Personen
3.8 kg Mais	Maissalat 1 grosse CC-Dose / 40 Personen
3.8 kg Randen	Randensalat 1 grosse CC-Dose / 40 Personen
3.8 kg Rüebli	Rübelisalat 1 grosse CC-Dose / 40 Personen