

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten

von Robert Schmid

Mengen für 10 Personen

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
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	Irgendwann dazugeben...