



# Heisser Fleischkäse mit Knöpfli und Erbsen und Rüeblli

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Fleischkäse	bei 160°C Umluft 80 Minuten backen.
6.0 kg Knöpfli	anbraten
240 g Weisse Sauce	Rahmsauce (Oswald) in kalte mlch geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Menge 8dl/10Pers.
2.4 Liter Milch	
2.55 kg Erbsli und Rüeblli	Achtung Abtropfgewicht!