



Heisser Fleischkäse mit Knöpfli und Erbsen und Rüeblli

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 35 Personen

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