



Heisser Fleischkäse mit Knöpfli und Erbsen und Rüeblli

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 53 Personen

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