

Äplermagronengratin von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

Tags: Einfach, günstig, benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel, Käse..), Gratinform, Rüstmesser

29.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.85 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 2 cm grossen Würfeln, 5 Min. im Salzwasser kochen
2.775 kg Äplermagronen	beigeben, al dente kochen, abtropfen, in der vorbereiteten Form verteilen
11.1 Stück Birnen	in Würfel geschnitten im Gratin verteilen
11.1 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen im Gratin verteilen
1.85 kg Raclettekäse	in ca. 1 cm grossen Würfeln im Gratin verteilen
1.48 Liter Milch	
1.48 Liter Vollrahm	mit der Milch erhitzen, Gewürze (1 EL Salz) darin auflösen, über dem Gratin verteilen
370 g Reibkäse	Sbrinz über das Gratin streuen. Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.