



Gratin Dauphinoise

von Martin Lustenberger

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Alufolie

5.7 kg Kartoffeln festkochend schneiden und würzen (Salz, Pfeffer, Muskat)

9.5 dl Milch

1.9 Liter Halbrahm übergiessen (nicht zu viel Flüssigkeit)

Backen:

45-60 Minuten bei 200 Grad, während den ersten 30 Minuten den Gratin mit Alufolie abdecken.