# 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:<br>45-60 Minuten bei 200 Grad, während den ersten 30 Minuten den Gratin mit Alufolie abdecken. |