



Gratin Dauphinoise

von Martin Lustenberger

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Alufolie

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

1.25 Liter Milch

2.5 Liter Halbrahm übergiessen (nicht zu viel Flüssigkeit)

Backen:

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