

# Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 18 Personen

3.6 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
72 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
1.08 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
5.4 dl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
720 g Reibkäse	darüberstreuen
54 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.