

# Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 25 Personen

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