

Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 32 Personen

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