

# Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 34 Personen

|                               |                                                                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.8 kg Kartoffeln festkochend | schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln                                         |
| 136 g Butter                  | Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen. |
| 2.04 Liter Bouillon (flüssig) | darübergiesen                                                                               |
| 1.02 Liter Rahm               | darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen                  |
| 1.36 kg Reibkäse              | darüberstreuen                                                                              |
| 102 g Butter                  | in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.  |