Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 35 Personen

7.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
140 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
1.05 Liter Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
1.4 kg Reibkäse	darüberstreuen
105 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.