

Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 40 Personen

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