

Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 60 Personen

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