

Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 80 Personen

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