

Kartoffelgratin

von Livio Aemmer

Mengen für 41 Personen

8.2 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
1.64 kg Speckwürfeli	
164 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
2.46 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
1.23 Liter Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
1.64 kg Reibkäse	darüberstreuen
123 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.