Kartoffelgratin mit Wienerli von Cheeky

Mengen für 32 Personen

6.4 kg Kartoffeln mehligkochend	In scheiben schneiden.
3.2 Liter Halbrahm	Halbrahm und Knoblauch verrühren, würzen, über die Kartoffeln giessen.
6.4 Stück Knoblauchzehen	
3.2 g Muskatnuss	wenig
5.6 TL Salz	
3.2 g Pfeffer	je nach Geschmack
800 g Greyerzer	Über den Gratin streuen. Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
32 Stück Wienerli	Kochtopf mit Wasser aufsetzten und warten bis das Wasser kocht. Dann Wienerli bei kleiner Stufe 10 Min im Wasser kochen.
3.2 Stück Salat	Waschen und bereit stellen.
1.6 Liter Salatsauce	Kurz vor dem Servieren mit dem Salat mischen.