



Lauchgratin von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

Tags: benötigt Backofen, Einfach, Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze, Salz

Ausrüstung: Gratinform

| | |
|-------------------------|---|
| 7.5 kg Lauch | den Lauch in 8-10cm lange Stücke schneiden, im siedenden Salzwasser 10 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen, die Hälfte des Lauches in eine gefettete Gratinform schichten |
| 1.5 kg Schinkentranchen | in Streifen schneiden und ebenfalls die Hälfte über den Lauch verteilen. |
| 1.5 kg Greyerzer | reiben und die Hälfte darüberstreuen. Anschliessend den restlichen Lauch, Schinken und Käse einfüllen. |
| 1.13 Liter Halbrahm | mit Streuwürze, Pfeffer und Muskat würzen und über den Gratin giessen. Anschliessend 30-40min in der Mitte des Ofens bei 200 Grad gratinieren. |

dazu passen z.B. Salzkartoffeln