Älplermagronengratin von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, benötigt Backofen, günstig

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser, Grantinform, feine Raffel (Äpfel. Käse..)

29.6 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.85 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 2 cm grossen Würfeln, 5 Min. im Salzwasser kochen
2.775 kg Älplermagronen	beigeben, al dente kochen, abtropfen, in der vorbereiteten Form verteilen
11.1 Stück Birnen	in Würfel geschnitten im Gratin verteilen
11.1 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen im Gratin verteilen
1.85 kg Raclettekäse	in ca. 1 cm grossen Würfeln im Gratin verteilen
1.48 Liter Milch	
1.48 Liter Vollrahm	mit der Milch erhitzen, Gewürze (1 EL Salz) darin auflösen, über dem Gratin verteilen
370 g Reibkäse	Sbrinz über das Gratin streuen. Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.