Gratin dauphinois von moserliv

Mengen für 40 Personen
Gratin: Kartoffel und Milch-Rahm Gemisch in Pfanne leicht köcheln bis es zu Binden beginnt (ca. 10 min.) in die Gratinform geben und im Ofen fertig backen
Backen: 50 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens

Braten: Bratzeit 60-80 min
Bratengarnitur: Karotten und Zwiebeln

Quelle: Betty Bossi
Gewürze: Rosmarin

12 EL Butter	Form einfetten
9.2 kg Kartoffeln mehligkochend	
4.0 Liter Milch	
3 Liter Vollrahm	
4.0 g Salz	3 Tl Salz für 29 P.
5.2 kg Hackbraten	Schweinebraten
4.0 g Rosmarin	
200 g Bratbutter	
4.0 Stück Zwiebeln	Bratengarnitur
8.0 Stück Rüebli	Bratengarnitur
8.0 Stück Lorbeerblatt	Bratengarnitur
8.0 Stück Nelken	Bratengarnitur
2 Liter Bouillon (flüssig)	Braten ablöschen
4.0 Stück Auberginen	Vegi, Braten in Pfanne
6.8 kg Rüebli	als Gemüse