



Gratin Dauphinoise

von Martin Lustenberger

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Alufolie

5.25 kg Kartoffeln festkochend schneiden und würzen (Salz, Pfeffer, Muskat)

8.75 dl Milch

1.75 Liter Halbrahm übergiessen (nicht zu viel Flüssigkeit)

Backen:

45-60 Minuten bei 200 Grad, während den ersten 30 Minuten den Gratin mit Alufolie abdecken.