Kartoffel-Gratin Rigi21 von André Marty

Mengen für 27 Personen
Lecker, gelingt immer.

Ausrüstung: Grantinform

5.4 kg Kartoffeln mehligkochend	geschält und hauchdünn in Scheiben geschnitten.
8.1 dl Rahm	
8.1 dl Milch	
5.4 Stück Knoblauchzehen	gepresst.
324 g Reibkäse	
13.5 g Muskatnuss	
27 g Pfeffer	
54 g Salz	
675 g Reibkäse	
2.16 cl Öl	

Alles bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen und dann in eine ausgebutterte Gratinform geben. Gut festdrücken, so dass die Flüssigkeit oben auf schwimmt. Mit Reibkäse bestreuen und Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad 40 Minuten backen, danach bei 220 Grad 10 Minuten gratinieren und dann kurz abstehen lassen.