



Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 100 Personen

20 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
400 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
6 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
3 Liter Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
4 kg Reibkäse	darüberstreuen
300 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.