Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 12 Personen

2.4 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
48 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
7.2 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
3.6 dl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
480 g Reibkäse	darüberstreuen
36 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.