

Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 23 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 4.6 kg Kartoffeln festkochend | schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln |
| 92 g Butter | Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen. |
| 1.38 Liter Bouillon (flüssig) | darübergiesen |
| 6.9 dl Rahm | darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen |
| 920 g Reibkäse | darüberstreuen |
| 69 g Butter | in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren. |