Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 24 Personen

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