

# Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 28 Personen

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