

# Kartoffelgratin

von schumba

Mengen für 45 Personen

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