Kartoffelgratin von schumba

Mengen für 55 Personen

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