Kartoffelgratin von Aron Szakacs

Mengen für 35 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM_div_0812_03/kartoffelgratin/

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

7.0 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
140 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
2.45 Liter Milch	
2.45 Liter Rahm	mischen, würzen, darübergiessen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
700 kg Greyerzer	darüberstreuen
105 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.

1) Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
2) Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3) Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4) Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5) Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6) Ofentemperatur auf 220°C/200°C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.