

# Kartoffelgratin

von Aron Szakacs

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM\\_div\\_0812\\_03/kartoffelgratin/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM_div_0812_03/kartoffelgratin/)

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

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.