

Kartoffelgratin von deletion0466

Mengen für 14 Personen

1.4 kg Lauch	Dazu tun
2.8 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
56 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
8.4 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
4.2 dl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
560 g Reibkäse	darüberstreuen
42 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.