Kartoffelgratin von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
400 g Speckwürfeli	
40 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
6.0 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
3.0 dl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
400 g Reibkäse	darüberstreuen
30 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.