

Kartoffelgratin

von Livio Aemmer

Mengen für 60 Personen

| | |
|------------------------------|---|
| 12 kg Kartoffeln festkochend | schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln |
| 2.4 kg Speckwürfeli | |
| 240 g Butter | Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen. |
| 3.6 Liter Bouillon (flüssig) | darübergiesen |
| 1.8 Liter Rahm | darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen |
| 2.4 kg Reibkäse | darüberstreuen |
| 180 g Butter | in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren. |