

Kartoffelgratin von Chami

Mengen für 18 Personen

4.5 kg Kartoffeln	In Scheiben schneiden/hobeln
360 g Reibkäse	Mit Karoffeln in gebutterte Gratinform geben
1.8 Liter Milch	
9.0 dl Halbrahm	Mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und über Kartoffel geben Untere Ofenhälfte 180-200° 50-60min backen