

# Kartoffelgratin, Fischstäbli und Brechbohnen von Julia

Kälin

Mengen für 24 Personen

Quelle: <https://www.gaumenfreundin.de/kartoffelaufauf-mit-gemuese/>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3166211471333987/Gruene-Bohnen.html?portionen=10>

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

14.4 Liter Wasser	Lorbeerblätter (und Chümi) im Wasser sig dr shit
36 g Salz	Salzmenge an Wassermenge an Kartoffelmenge anpassen - Alles eher geraten. Alternativ kräftig mit Buillon salzen, aber Achtung wegen Gluten ! Saphira !
3.6 kg Kartoffeln festkochend	Im gesalzenen Wasser aufkochen, weitere 10 Minuten vorkochen.
720 g Rüebli	Restliches Gemüse die letzten 5 Minuten mit vorkochen Rüebli i fineri Rädli
1.68 kg Zwiebeln	Fiin gschnitte. Vilecht ou ei Form ohne Zwibele für die wo nid wöi oder haut dr ! Saphira ! ganz allei
4.8 Stück Knoblauchzehen	De ou fiiin gääu
192 g Butter	Ofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze. Auflaufform einfetten. Rahm, Frischkäse, Gewürze und Gemüse vermischen.
1.5 Liter Rahm	100 ml ca. = 100 g
600 g Reibkäse	(Vielleicht bisschen mehr, auf Auge) Käse drüber, mittig rein in Ofen, 20 Minuten und gut. Vielleicht bisschen länger, wenn mehrere Formen im Ofen sind.
1.2 kg Frischkäse	
120 Stück Fischstäbli	! Saphira ! wegen Gluten Gibt's auch gute pflanzliche Alternativen.
4.8 kg Bohnen	Brechbohnen
1.68 kg Zwiebeln	
240 g Butter	Zerlassen, Zwiebeln kurz anbraten, Bohnen rein, Gewürze rein, bisschen Wasser drauf, 15 Minuten köcheln lassen und gut.