Kartoffelgratin mit Fleischkäse, Spinat und Karotten von Raphael Meng

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Muskatnuss

3.0 kg Fleischkäse	kann etwa gleichzeitig wie der Gratin in den Ofen
4.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Achtung nicht Rahm sondern HACKspinat.
4.0 kg Rüebli	Schälen oder waschen (falls bio), in kleine Stängeli schneiden und etwa 10' dämpfen.
160 g Margarine	die Gratinform damit einfetten
8.0 kg Kartoffeln	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
24 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
1.6 kg Reibkäse	darüberstreuen, kann auch veganer genommen werden.