



Kartoffelgratin (vegan) von Fabio Leisinger

Mengen für 10 Personen

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