Kartoffellauchgratin von Christian Wenger

Mengen für 35 Personen

Quelle: https://www.wildeisen.ch/rezepte/lauch-kartoffel-gratin

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Muskatnuss

8.75 kg Kartoffeln	In Scheiben schneiden/hobeln
7.0 kg Lauch	
17.5 Stück Knoblauchzehen	Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Lauchstangen putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffel- und Lauch-Scheiben abwechselnd in eine große Auflaufform schichten
3.5 Liter Hafermilch	
1.75 Liter Halbrahm	Mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und über Kartoffel geben Untere Ofenhälfte 180-200° backen
3.5 Stück Bouillonwürfel	
700 g Reibkäse	Käse über dem Gratin verteilen und weitere 10 Min. goldbraun überbacken