

# Neuenburger Gemüsegratin von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Gratinform, feine Raffel (Äpfel, Käse..), Kartoffelraffel

8.1 kg Kartoffeln mehligkochend	Als Gschwellti/Pellkartoffeln zubereiten und auskühlen lassen. Anschliessend schälen
3.38 kg Greyerzer	mit den Kartoffeln reiben und mischen
27 Stück Rüebli	in Stengel schneiden
6.75 kg Broccoli	mit den Rüebli in wenig siedendem Salzwasser knapp weich kochen. Etwas auskühlen lassen. Anschliessend mit der Kartoffel-Käse-Mischung abwechslungsweise in die Form schichten
2.43 Liter Halbrahm	Ab hier wird der Guss zubereitet
2.43 kg saurer Halbrahm	
13.5 Stück Eier	
6.75 TL Salz	mit Pfeffer und wenig muskat gut verrühren und darüber giessen. In der Mitte des Ofens bei 200 Grad während 25-30min gratinieren.