

Kartoffelauflauf



Herstellung

100 Scheiben	Schinken, roh	4 Scheiben	- In gefettete Assietten- förmchen auslegen
---------------------	----------------------	-------------------	--

3,000 kg	Vollei	0,120 kg	- verrühren
1,000 kg	Saure Sahne	0,040 kg	
0,220 kg	Salz	0,009 kg	
0,030 kg	Pfeffer	0,001 kg	
4,250 kg	Gieße	0,170 kg	

10,000 kg	Kartoffelscheiben, gekocht	0,400 kg	- auf dem Schinken verteilen
0,500 kg	Lauch	0,020 kg	- darauf gießen
4,250 kg	Gieße	0,170 kg	

1,500 kg	Käse, geraspelt	0,060 kg	- aufstreuen
-----------------	------------------------	-----------------	--------------

Verarbeitung

- Backzeit: ca. 22 min.
- Backtemperatur: OH 220 °C
UH 230 °C
- Schwaden geben