

Äplermagronen mit Apfelmus PFILA24 von Patrick

Niederberger

Mengen für 60 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0005A-40-de?setDevice=auto&ps=10

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.1 kg Zwiebel	
30 Stück Knoblauchzehen	
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 Liter Halbrahm	
6.0 kg Kartoffeln festkochend	Würfeln
3.75 kg Äplermagronen	
1.2 kg Reibkäse	Gruyere
6.0 kg Apfelmus	

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.

Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Käse unter die Kartoffeln und Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.