Älpermagronen René von wsc 68

Mengen für 28 Personen

Richtig gute Älpler in einem Topf. Sehr praktisch, vor allem für Kochen auf dem Feuer.

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12476/aelpler-one-pot?startAuto1=4&menge=10

Tags: schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

2.38 kg Älplermagronen	
2.24 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
622 g Speck	in Streifen
560 g Zwiebel	hacken
1.4 Liter Vollrahm	
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	
622 g Käsemischung	(Gratinkäse)
210 g Röstzwiebeln	

Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
Käse daruntermischen, würzen, Röstzwiebeln darauf verteilen.