Älpermagronen René von wsc 68

Mengen für 46 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: Einfach, schnell

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

3.91 kg Älplermagronen	
3.68 kg Kartoffeln festkochend	in ca. 1 cm grossen Würfeli
1.02 kg Speck	in Streifen
920 g Zwiebel	hacken
2.3 Liter Vollrahm	
6.9 Liter Bouillon (flüssig)	
1.02 kg Käsemischung	(Gratinkäse)
345 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.