

Äplermaccaronis mit Öpfelmues von Nathalie Lienhard

Mengen für 60 Personen

3.6 kg Kartoffeln	Würfeln
36 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.8 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
3 kg Reibkäse	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
9.0 Liter Milch	
6.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen. Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
6.0 kg Apfelmus	
2.4 kg Zwiebel	