

Äplermagaronen von Colibri

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.5 kg Kartoffeln festkochend

2.812 kg Äplermagaronen

675 g Greyerzer

450 g Reibkäse

1.35 Liter Milch

225 g Butter

2.25 kg Apfelmus

1.8 kg Zwiebel

22.5 Stück Knoblauchzehen

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

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

Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.