Älplermagaronen von Colibri

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.0 kg	Kartoffeln festkochend
3.125 kg	Älplermagronen
750 g	Greyerzer
500 g	Reibkäse
1.5 Liter	Milch
250 g	Butter
2.5 kg	Apfelmus
2.0 kg	Zwiebel
25 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 beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Zwiebeln darauf verteilen.