



Äplermagronen

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

975 g Zwiebel	schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden 2-3Stk/10Port
1.3 dl Öl	erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten auf die Seite stellen
3.25 kg Speckwürfeli	goldbraun braten auf die Seite stellen
8.125 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon aufkochen
6.5 kg Kartoffeln	schälen, in 2cm grosse Stücke schneiden
4.06 kg Äplermagronen	Kartoffeln und Teigwaren ca 10min in der Bouillon kochen bis al dente sind
2.6 kg Käsemischung	
3.25 Liter Vollrahm	Käse und Rahm zusammen langsam erwärmen (nicht zu heiss) bis Käse geschmolzen ist
6.5 g Pfeffer	
6.5 g Muskatnuss	würzen
	ALLES ZUSAMMEN in einer Pfanne und mischen / für Vegi's Portionen ohne Speckwürfeli!
1.3 kg Zwiebel	3-4Stk/10Port. schälen und in Ringe schneiden
650 g Weissmehl	
6.5 g Pfeffer	
455 g Bratbutter	Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Zwiebeln unter gelegentlichem wenden ca 5 min hellbraun rösten Auf Haushaltpapier abtropfen lassen
19.5 g Salz	3/4 TL /100grMehl Mehl und Salz mischen, Zwiebelringe darin gut wenden, bis Zwiebeln mit Gewürzmehl überzogen sind
7.8 kg Apfelmus	