Älplermagronen von Florian Peyer

Mengen für 10 Personen

700 g Kartoffeln	Würfeln und festkochen
900 g Älplermagronen	hinzufügen und al-dente kochen, abtropfen
2.5 dl Milch	
1.25 dl Vollrahm	aufschlagen
1.25 dl Vollrahm	geschlagner Rahm, normaler Rahm und Milch aufkochen
375 g Reibkäse	dazugeben mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen Mit Magronen und Kartoffeln vermengen
500 g Zwiebel	in Scheiben schneiden mit etwas Bouillon, Öl und Mehl goldbraun rösten beigeben
2.0 Bund Petersilie, frische	fein hacken und beigeben
1.2 kg Apfelmus	